Amana®

Gas Downdraft Cooktop Owner's Manual

AKGD3050*

* Additional alphanumeric characters representing other models in series may follow each model number.

(Natural Gas Only)

Please Read Manual Before Operating Cooktop

Installer
Leave this manual and other literature with consumer for future use.

Customer
Keep these instructions for future reference. If ownership changes, manual must accompany cooktop.

English 1
Francais 23

Contents

Contents 2
- Model Identification 2
- Parts and Accessories 2
- Service 2
- Asure™ Extended Service Plan 2

Important Safety Information 3
- All Appliances 3
- Surface Cooking Units 3
- Delayed Ignition 4
- Ventilation hoods 4
- In Case of Fire 4
- Precautions 4
- Installation 4
- Unpacking Cooktop 4
- Countertop Cutout and Clearances 4
- Minimum Requirements Below Cooktop 6
- Duct Locations 6
- Vent Locations for Downdraft Cooktop above Undercounter Wall Oven 7
- Duct Connections 8
- Duct Length 9
- Duct Length Piece Equivalents 9
- Gas and Electrical Entry Points 10
- Gas and Electrical Installation Requirements 10
- Gas Supply Location 11
- Junction Box Location 11
- Gas Supply Pressure 12
- Gas Connection 12
- Testing for Gas Leaks 13

Cartridges 14
- Cooktop Features 14
- Installing Cartridges 14
- Removing Cartridges 16
- Adjusting Surface Burner Low Flame Size 16
- Adjusting Burner Flame Characteristics 17
- Igniting Surface Burner without Electricity 17

Operation 18
- Burner Cartridges 18
- Smoke Control Grill™ 19
- Griddle 19
- Exhaust Fan 20

Care and Cleaning 20
- Removing Control Panel and Gasket 20
- Cleaning 21

Warranty 22

Model Identification

Complete enclosed registration card and promptly return. If registration card is missing, call Consumer Affairs Department at 1-800-843-0304 inside U.S.A. 319-622-5511 outside U.S.A. When contacting Amana, provide product information. Find product information on rating label located on bottom of cooktop. Record the following:

Model Number: _____
Manufacturing Number: _____
Serial or S/N Number: _____
Date of purchase: _____
Dealer's name and address: _____
_____
_____

Parts and Accessories

Purchase replacement parts and additional accessories (e.g. refrigerator shelves, dryer racks, or cooktop cartridges) over the phone. To order accessories for your Amana product, call 1-800-843-0304 inside U.S.A. or 319-622-5511 outside U.S.A.

Service

Keep a copy of sales receipt for future reference or in case warranty service is required. Any questions or to locate an authorized servicer, call 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) inside U.S.A. 319-622-5511 outside U.S.A. Warranty service must be performed by an authorized servicer. Amana also recommends contacting an authorized servicer if service is required after warranty expires.

Before Calling for Service

Review Owner's Manual before calling for service. If problems are not caused by defective workmanship or materials, or if part is customer replaceable, you could be charged for a service call though product is under warranty.

- If you hear gas hissing but burner does not click, check electrical supply.
- If burner flame is large and yellow, See, "Adjusting Surface Burner Flame Characteristics" section.
- If burner flame is weak or noisy, see "Adjusting Burner Flame" section of manual.

Asure™ Extended Service Plan

Amana offers long-term service protection for this new cooktop. Asure™ Extended Service Plan is specially designed to supplement Amana's strong warranty. This plan covers parts, labor, and travel charges.
Call 1-800-528-2682 for information.

Important Safety Information

⚠ WARNING

This gas appliance contains or produces a chemical or chemicals which can cause death or serious illness and which are known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. To reduce the risk from substances in the fuel or from fuel combustion make sure this appliance is installed, operated, and maintained according to the instructions in this booklet.

⚠ WARNING

To avoid risk of electrical shock, personal injury, or death, make sure your cooktop has been properly grounded and always disconnect from main power supply before any servicing.

⚠ WARNING

To avoid death, personal injury or property damage, information in this manual must be followed exactly.

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

⚠ CAUTION

Do not obstruct the flow of combustion or ventilation air.

All Appliances

1. Proper Installation. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
2. Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.
3. Do Not Leave Children Alone. Children should not be alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
4. Wear Appropriate Apparel. Loose fitting or hanging garments should never be worn while using appliance.
5. User Servicing. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
6. Storage in or on Appliance. Flammable materials should not be stored on surface units.
7. Do Not Use Water on Grease Fires. Smother fire or flame, or use dry chemical or foam-type extinguisher.
8. Use Only Dry Potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Surface Cooking Units

1. Use Proper Pan Size. This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface burner. The use of undersized utensils will expose a portion of the flame to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
2. Never Leave Surface Units Unattended. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
3. Protective Liners. Do not use aluminum foil to line drip bowls. Improper installation of these liners may result in a risk of electrical shock, or fire.
4. Glazed Cooking Utensils. Only certain types of glass, ceramic, earthware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to sudden change in temperature.
5. Utensil Handles Should be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units. Reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil. Position utensil handle so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

Delayed Ignition

Surface Burners

Burner should ignite within 4 seconds. If burner does not ignite within 4 seconds turn control knob to OFF position and follow directions in “Placing Grates and Burner Caps” and “Before Calling for Service” section. Try burner again. If burner still does not ignite in 4 seconds, contact an authorized servicer.

VENTILATION HOODS

1. Clean Vents Frequently. Grease should not be allowed to accumulate on vent or filter.
2. When flaming foods, turn fan on.

IN CASE OF FIRE

Fires can occur as a result of overcooking or excessive grease. Though a fire is unlikely, if one occurs, proceed as follows:

Surface Burner Fire

1. Smother the fire with a nonflammable lid or baking soda, or use a Class ABC or BC extinguisher. Not water. Not salt. Not flour.
2. As soon as it is safe to do so, turn the surface controls to *OFF*.

PRECAUTIONS

- Do not mix household cleaning products. Chemical mixtures may interact with objectionable or even hazardous results.
- Do not put plastic items on warm cooking areas. They may stick and melt.
- Do not allow pots to boil dry as this can cause damage to cooking surface and pan.
- Do not use cooktop surface as a cutting board.

Unpacking Cooktop

- Remove all packing and printed material packed with cooktop.
- Slide cooktop out of box.
- To avoid damage, do not slide cooktop across countertop.
- Remove burner grates, burner caps, grill, vent cover, and pressure regulator from packing material.

Countertop Cutout and Clearances

Prepare countertop opening according to dimensions shown in diagrams.

⚠ WARNING

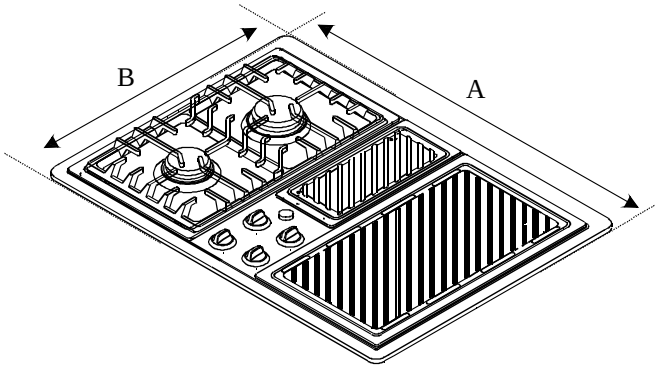
To avoid serious burns or other personal injury caused by reaching over heated surface element, avoid locating storage cabinets above surface elements.

⚠ WARNING

To avoid serious burns or other personal injury, do not store items of interest to children above or behind cooktop. Children climbing on cooktop to reach items could be seriously injured.

IMPORTANT

To avoid property damage or personal injury, observe the following specifications.

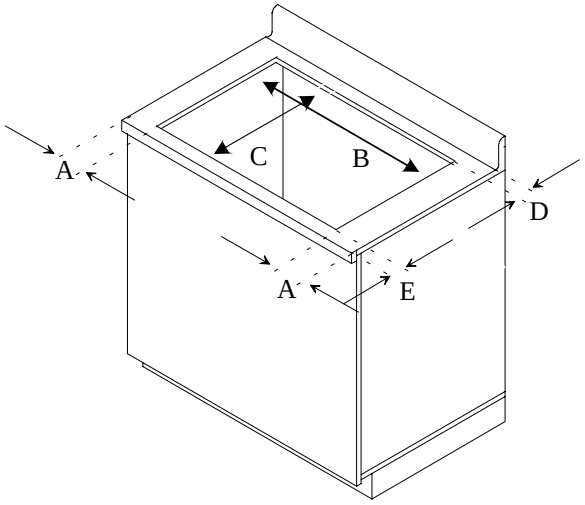


A—29½ inches
B—21½ inches

Cooktop Dimensions

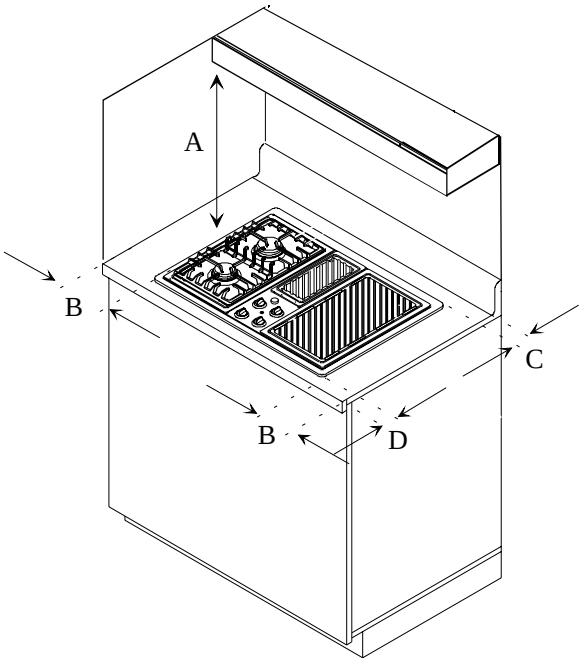
Cabinet Requirements

Single cabinet installation requires a 36-inch width base cabinet.



A—6$^{3}/_{8}$ inches minimum
B—28$^{7}/_{8}$ inches
C—20 $^{5}/_{8}$ inches
D—2½ inches minimum
E—1$^{7}/_{8}$ inches minimum

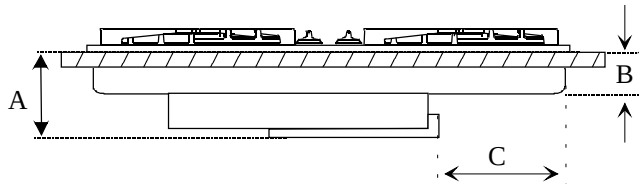
Countertop Cutout



A—30 inches between cooking surface and unprotected wood or metal cabinet above cooktop. 24 inches between cooking surface and protected wood or metal cabinet above cooktop. Cabinet bottom must be protected by at least ¼ inch thick millboard with not less than No. 28 MSG sheet steel, .015 inch thick stainless steel, .024 inch thick aluminum, or .020 inch thick copper.
B—5$^{7}/_{8}$ inches minimum
C—2 inches minimum
D—1½ inches minimum

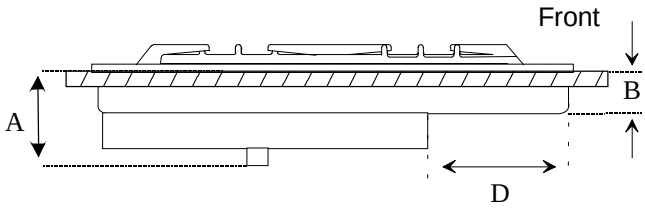
Minimum Clearances to Combustible Material

Minimum Requirements Below Cooktop



A—7½ inches
B—4 inches
C—8$^{3}/_{16}$ inches

Front View of Cooktop

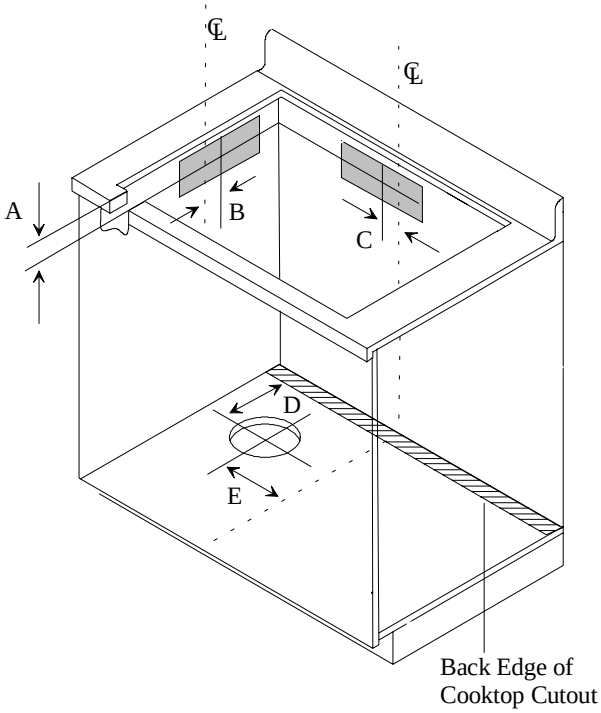


A—7½ inches
B—4 inches
D—6$^{7}/_{16}$ inches

Side View of Cooktop

Duct Locations

Cooktop can be vented vertically or horizontally. If vented horizontally, vent air through exterior to left or rear wall if possible. If vented vertically, locate hole between floor joists.

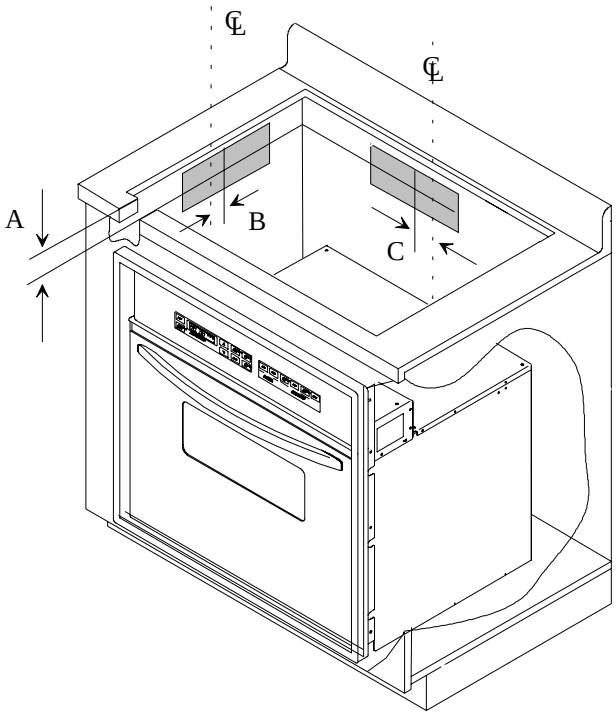


A—6 inches
B—2$^{1}/_{16}$ inches
C—3$^{3}/_{8}$ inches
D—8$^{1}/_{4}$ inches
E—12½ inches
℄—Center Line of Cooktop Cutout

Square Blower Housing Duct Locations

Vent Locations for Downdraft Cooktop above Undercounter Wall Oven

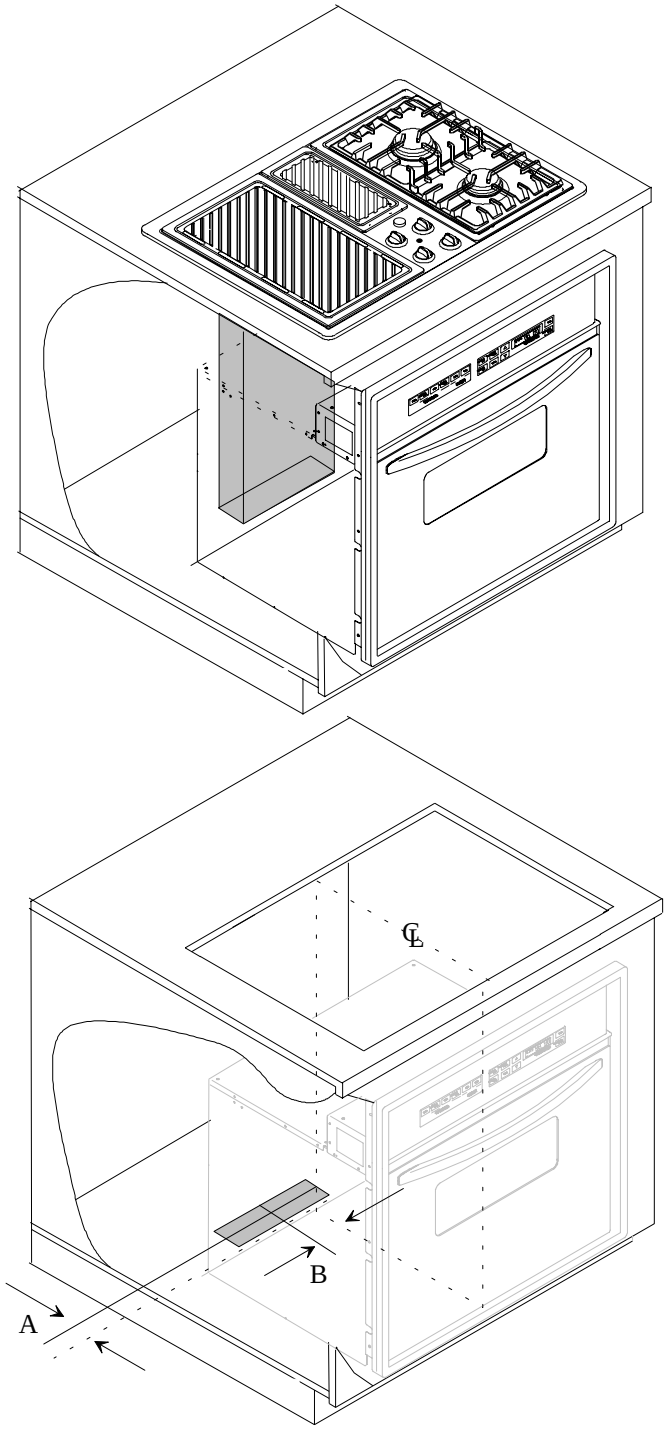
Downdraft Cooktop over Wall Oven in Standard Cabinet Locate cooktop exhaust ducts in grey areas.



A—6 inches
B—$2^{1}/_{16}$ inches
C—$3^{3}/_{8}$ inches

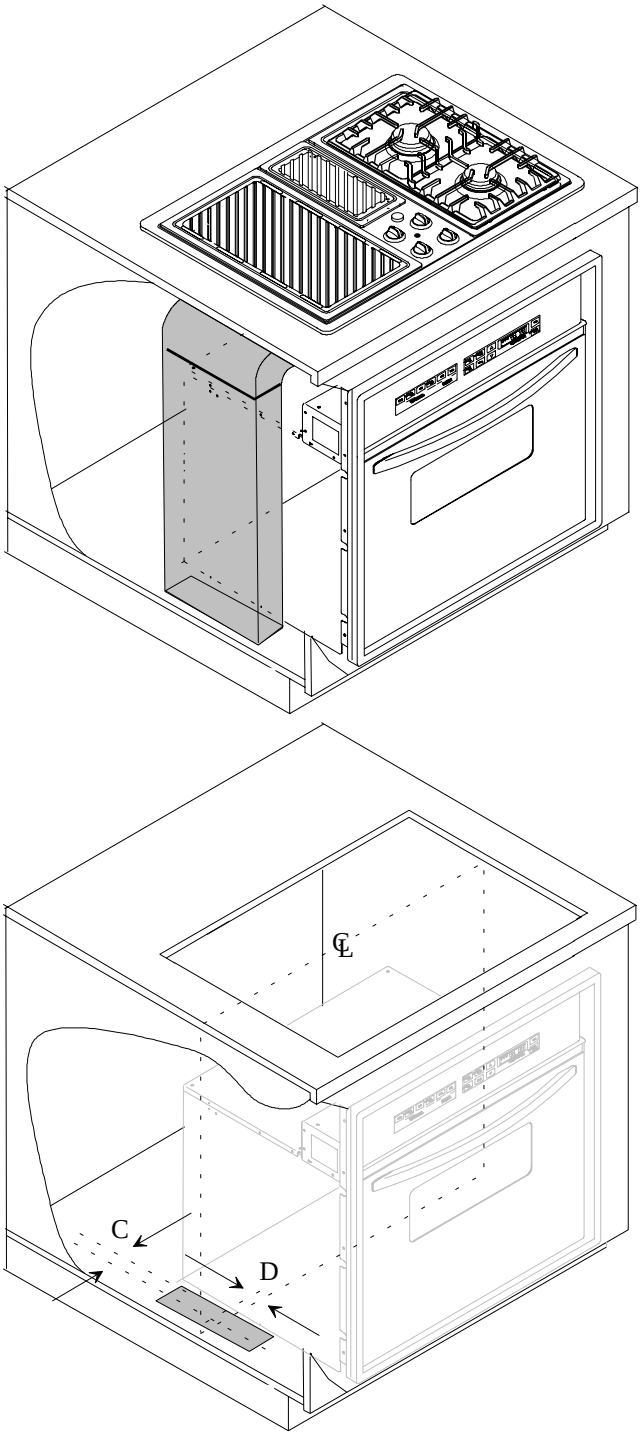
Downdraft Cooktop over Wall Oven in Standard Cabinet

Downdraft Cooktop over Wall Oven in Island Locate cooktop exhaust ducts in grey areas.



A—$^{3}/_{4}$ minimum
B— $3^{3}/_{8}$ inches

Rear Floor Exhaust



A—3/4 minimum
B—11/16 inch
℄—Center Line

Side Floor Exhaust

Duct Connections

- Blower exhaust faces towards rear wall from factory. Blower can be changed to exhaust to left. Connect blower exhaust to ducting with 3¼ x 10-inch piece.
- Do not install 2 elbow fittings next to each other. Two elbow fittings joined together create unusual air patterns and can result in poor ventilation.
- Do not vent into an attic or crawl space. Always vent outside.
- Seal all joints in venting system with duct tape to avoid smoke or odor in home.
- Do not use laundry wall caps. Wall cap must have minimum of 28 square inches free air space. Use Amana wall cap model CC30.

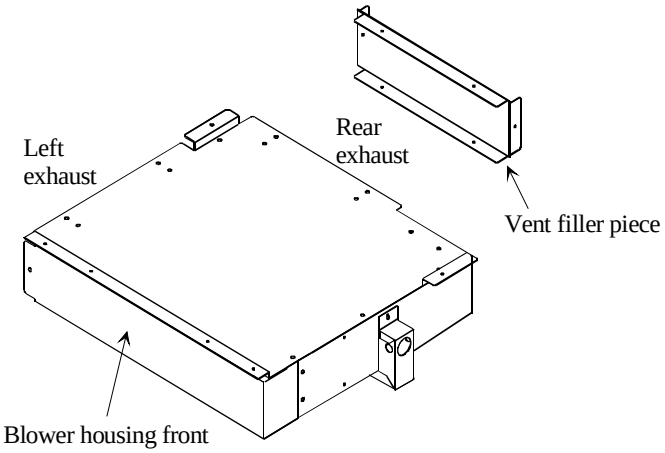
Vertical and Left Duct Connection

To vent out left wall or vertically, remove vent filler piece and move to rear of blower.

1. Remove 4 screws that attach vent filler.
   - See illustration.
2. Place vent filler on left side of blower housing.
3. Attach vent filler with 4 screws.

Horizontal Rear Duct Connection

To vent out rear wall, do not move vent filler piece.

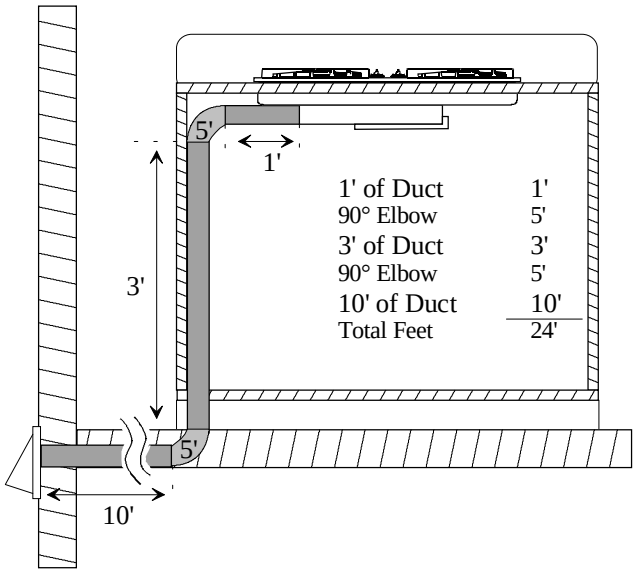


Blower Housing

Duct Length

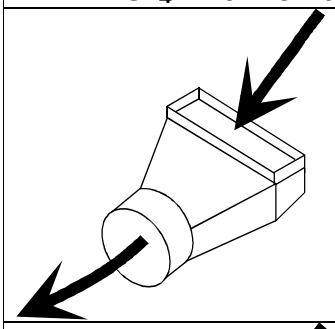
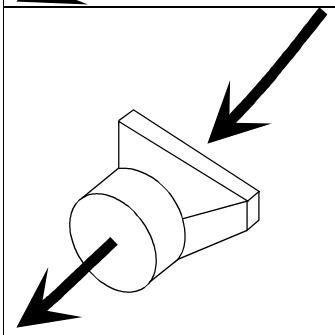
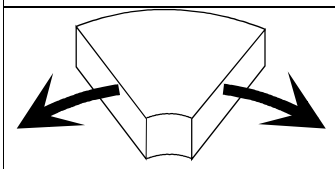
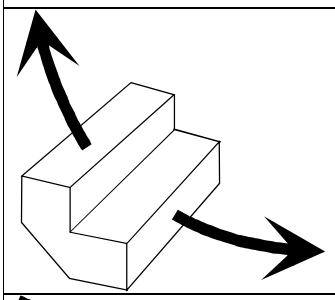
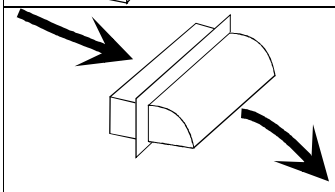
Ducting design is in terms of maximum length of straight metal duct. To ensure proper air movement, limit fittings, other than straight, to 50% of total duct length. Maximum allowable calculated duct length is 60 equivalent feet.

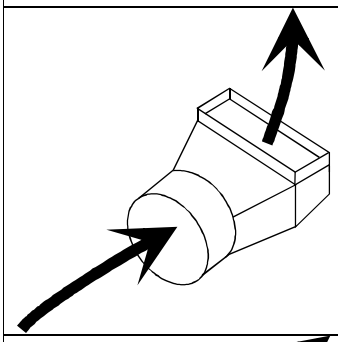
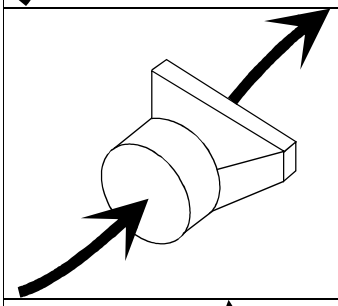
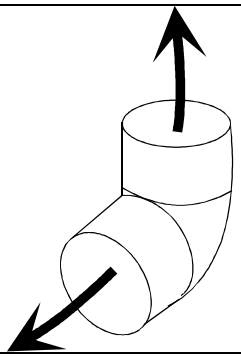
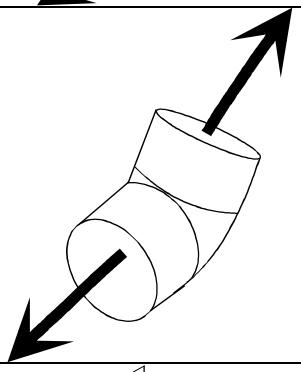
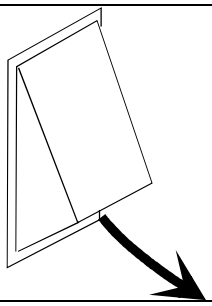
- Use “Duct Length Piece Equivalents” section to calculate duct length.
- Flexible duct is not recommended because it can create a fire hazard. However, if it is used, one foot of flexible duct is equal to two feet of smooth metal duct.



Typical Duct System

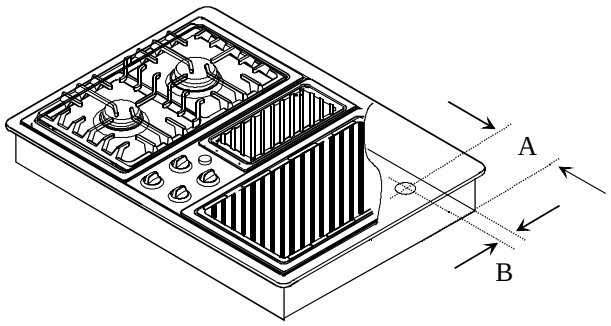
Duct Length Piece Equivalents

3¼ x 10 inch ducting pieces	
	3¼ x 10-inch to 6 inch transition = 5 equivalent foot
	3¼ x 10-inch to 6 inch transition = 4½ equivalent feet
	3¼ x 10-inch flat elbow = 12 equivalent feet
	3¼ x 10-inch 90° elbow = 5 equivalent feet
	3¼ x 10-inch wall cap (Unrestricted) = 0 equivalent feet

6 inch ducting pieces	
	6-inch to 3¼ x 10-inch transition = 5 equivalent feet
	6-inch to 3¼ x 10-inch transition = 1 equivalent foot
	6-inch 90° elbow = 5 equivalent feet
	6-inch 45° elbow = 2½ equivalent feet
	6-inch wall cap (Unrestricted) = 0 equivalent feet (Amana wall cap model CC30)

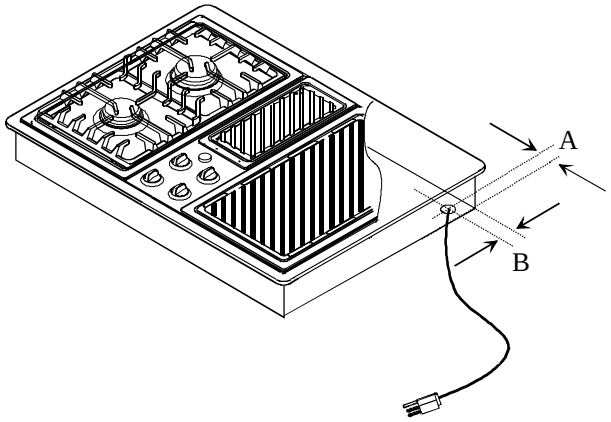
Gas and Electrical Entry Points

Gas and electric entry points are located in right rear corner of cooktop bottom. Dimensions are to center of connection.



A—4¾ inches
B—¾ inch

Gas Location



A—1 inch
B—½ inch

Electrical Location

Gas and Electrical Installation Requirements

If an external electrical source is used when appliance is installed, it must be electrically grounded in accordance with local codes or, in absence of local codes, with current National Electrical Code ANSI NFPA 70, or CSA Standard C22.1, Canadian Electrical Code, Part 1.

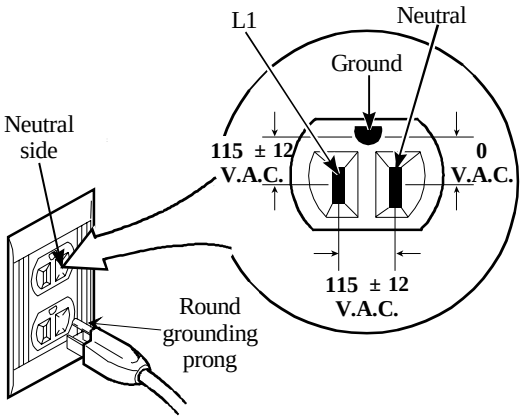
When installed in mobile housing, installation is to be in accordance with CSA standard Z241.1 gas equipped mobile housing. All electrical connections are to be made in accordance with CSA standards Z240.6.1 electrical requirements for mobile homes.

The installation of appliances designed for manufactured (mobile) home installation must conform with Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280, or when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installation, ANSI225.1/NFPA 501A-Latest Edition, or with local codes or the standard CAN/CSA-z240MH, “Mobile Homes”, and with local codes where applicable.

Installation of this product must conform with local codes or in absence of local codes, with current Canadian Gas Installation Code CAN/CGA-B149.2.

Use a dedicated 120 volt, 60 hertz, 3-prong receptacle protected by a 15-amp circuit breaker or time delay fuse. A qualified electrician should confirm the outlet is properly grounded. Cooktop includes 4-foot power cord attached to bottom of cooktop at back, right corner.

If a 2-prong outlet is encountered, cooktop owner must replace outlet before using cooktop. Do not cut off cord or remove grounding prong.



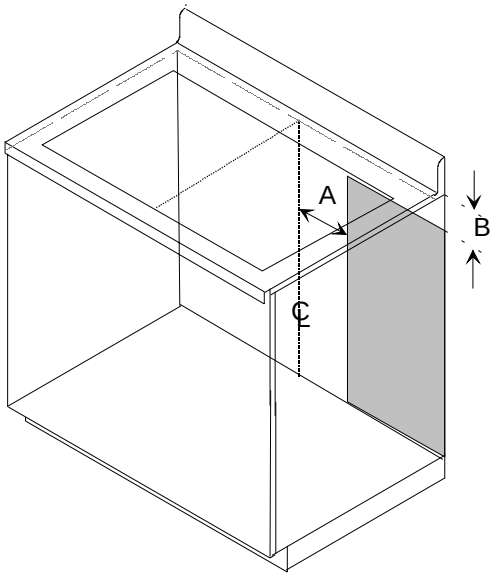
Standard 120 Volt, 60 Hertz

Gas Supply Location

Locate gas supply so manual shutoff valve is accessible after installation. Gas supply can be installed in adjacent cabinet or behind access panel.

Junction Box Location

Power supply enters cooktop in right, rear corner. Junction box must be located within 30 inches of power supply entry point. Locate junction box within shaded area.



A—12 inches
B—4½ inches (From top of countertop)
C—24 inches
℄—Center line

Junction Box Location

Gas Supply Pressure

⚠ CAUTION

To avoid property damage, maximum gas supply pressure must not exceed 14" WCP.

- Appliance and individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures higher than ½ psig (3.5kPa)(14" WCP).
- Appliance must be isolated from gas supply piping system by closing manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psig (3.5kPa) (14" WCP).
- Gas supply pressure for checking regulator setting must be at least 1" WCP above manifold pressure shown on rating label.
- Must use pressure regulator supplied with cooktop.

Gas Connection

⚠ WARNING

To avoid property damage or personal injury, only use a new flexible connector that is AGA/CGA design certified.

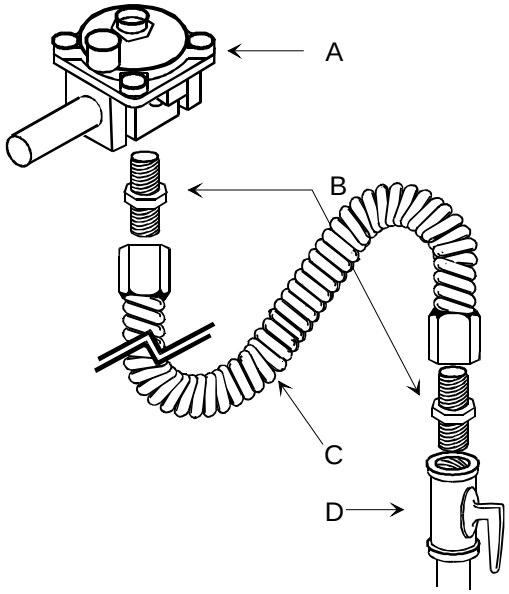
- Do not use an old connector.
- Do not reuse a connector after moving appliance.

⚠ WARNING

To avoid property damage or personal injury, do not use LP/propane gas to fuel this cooktop. Cooktop is not convertible to LP/propane gas.

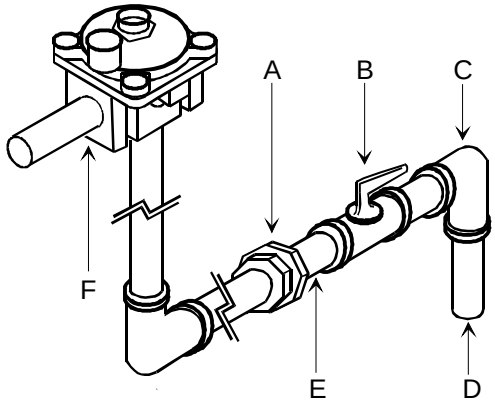
Connect gas supply to regulator using hard pipe or a flexible connector. Pressure regulator supplied with this appliance has a ½-inch NPT female connection.

- A manual shutoff, not supplied with cooktop, must be installed in an accessible location outside of cooktop.
- Use joint compound that is resistant to action of propane gas on all male pipe threads.
- Use supplied pressure regulator only.
- Do not overtighten gas fitting when attaching to pressure regulator. Overtightening may crack regulator.
- Support pressure regulator with wrench when installing gas fitting.
- Refer to National Fuel Gas Code or local codes for supply pipe size requirements to assure sufficient gas supply to unit.



A—Regulator
B—Adaptor
C—Flexible Connector
D—Manual Shut Off Valve

Typical Flexible Connection



A—Union
B—Manual Shut Off Valve
C—Reducing Elbow (3/4-inch to 1/2-inch)
D—3/4-inch Stub
E—1/2-inch Nipple
F—Regulator

Typical Hardpipe Connection

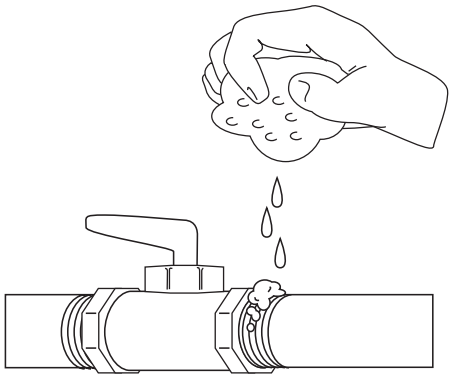
Testing for Gas Leaks

⚠ WARNING

To avoid property damage or serious personal injury, never use a lighted match to test for gas leaks.

After final gas connection is made, test all connections in gas supply piping and cooktop for gas leaks.

1. Place soap suds on connection.
   - Bubbles appear if leak is present.
2. Tighten joint if leak is at factory fitting.
   - If leak is not at factory fitting, unscrew, apply more joint compound, and tighten to correct leak.
3. Retest connection for leak after tightening.
   - Retest any connections that were disturbed.

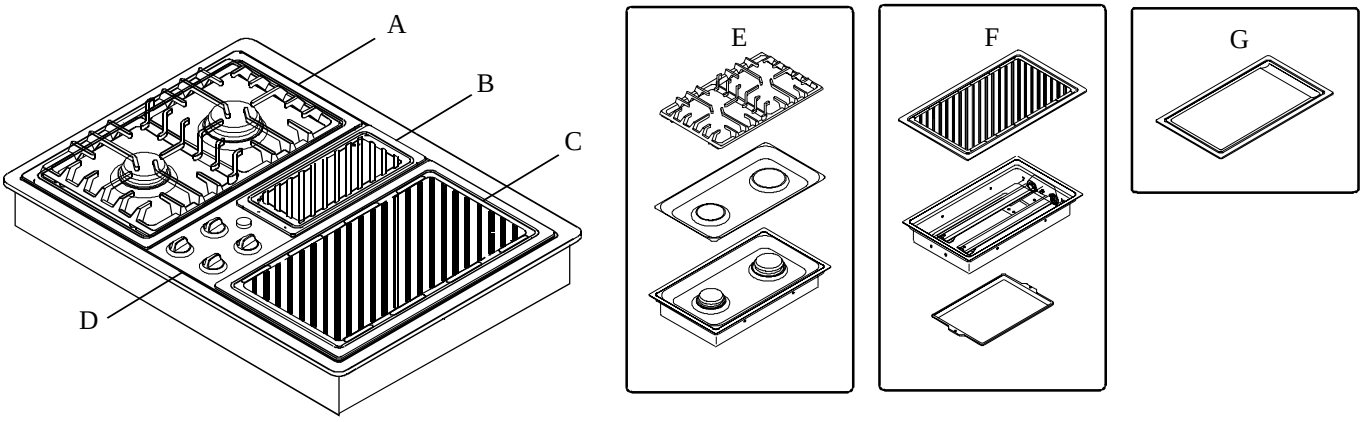


Test for Gas Leaks

Cartridges

Cooktop Features

This cooktop features a choice of different cartridges, shown below. Cooktop is shipped with 1 sealed burner cartridge. Call your local authorized dealer or Amana at 1-800-843-0304 inside U.S.A. or 319-622-5511 outside U.S.A. to purchase additional accessories.



A—Sealed Burner Cartridge. Installs on either side.
B—Vent Cover with Removable Filter
C—Smoke Control Grill™ Cartridge. Installs on right side only.
D—Cooktop Control Panel
E—Sealed Burner Cartridge; Burner cartridge come from factory with cooktop.
F—Grill Cartridge.
G—Griddle Accessory. Griddle accessory installs on right side only.

Cooktop Features

Installing Cartridges

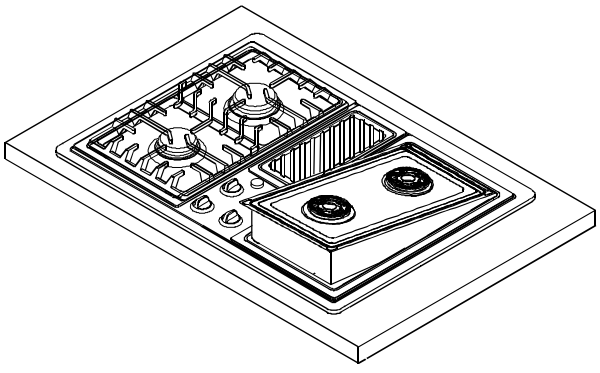
⚠ WARNING

To avoid risk of personal injury, all controls must be in *OFF* position before removing or installing.

Burner Cartridge

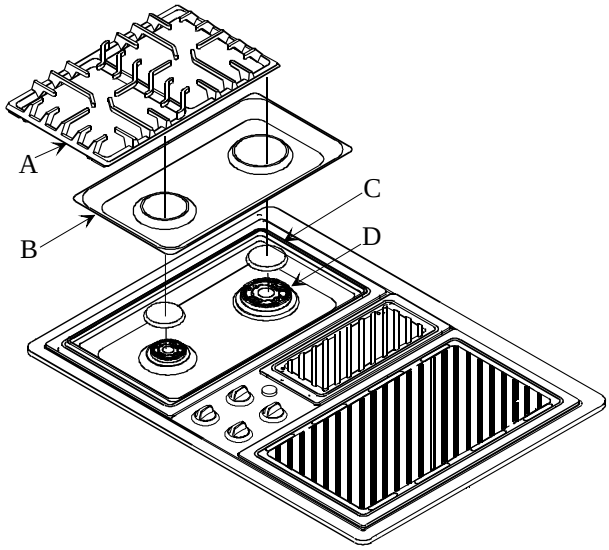
Burner cartridge installs on either side.

1. Turn controls to *OFF* position.
2. Remove grate and burner caps from cartridge.
3. Place end of cartridge into cooktop well with air shutters facing rear of well.
   - If drip pan from grill or griddle cartridge is in well, remove before installing burner cartridge.



Installing Burner Cartridge

4. Slide cartridge towards rear of cooktop until cartridge engages cooktop. Lower front of cartridge into well.
5. Place burner caps on burner base.

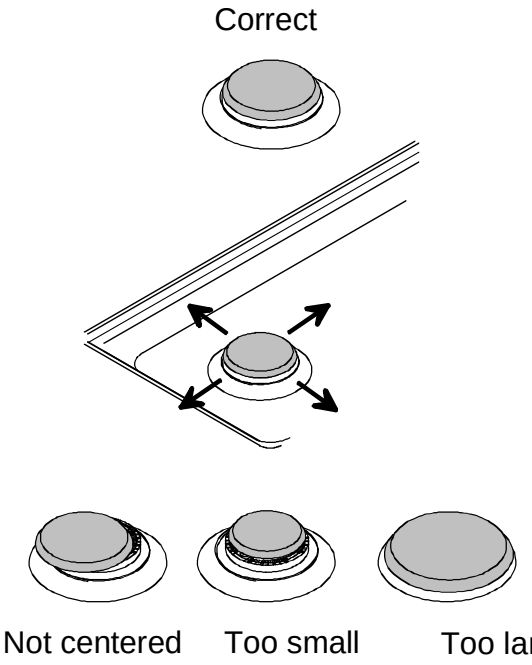


A—Burner Grate
B—Burner Bowl
C—Burner Cap
D—Burner Base

Place Burner Caps and Grate

To make sure cap is properly aligned and leveled, move burner cap around on burner base. Pegs in the burner base fit into recess in underside of burner cap. Burner cap must be correctly seated on burner base for proper operation of burner.

Make sure proper cap size is on each burner base. Burner does not burn properly if wrong size burner cap is placed on burner base.



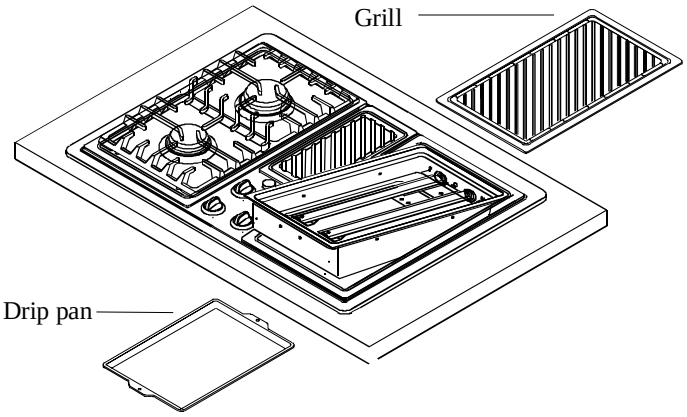
Position Burner Caps

6. Ignite burner. Properly adjusted burner flames are clean and blue with a distinct inner cone approximately ½ inch long.
   - If burner flame is blowing or noisy, or if burner flame is yellow and does not hold its shape, see "Adjusting Burner Flame Characteristics" section.
7. Replace burner grate when flame is properly adjusted.

Smoke Control Grill™

Install on right side only.

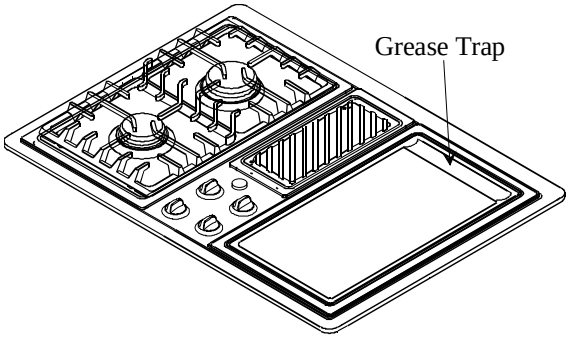
1. Turn controls to *OFF* position.
2. Remove grill from cartridge.
3. Place drip pan in well.
4. Place end of cartridge into cooktop well with air shutters facing rear of well. Lower front of cartridge into well.
5. Place grill grate on cartridge.



Installing Smoke Control Grill™

Installing Griddle

1. Turn controls to *OFF* position.
2. Install cartridge according to “Installing Smoke Control Grill™ Cartridge” section.
3. With grease trap toward rear of cooktop, place griddle pan over of burner.
   - To remove griddle cartridge turn all controls to *OFF* and reverse steps above.



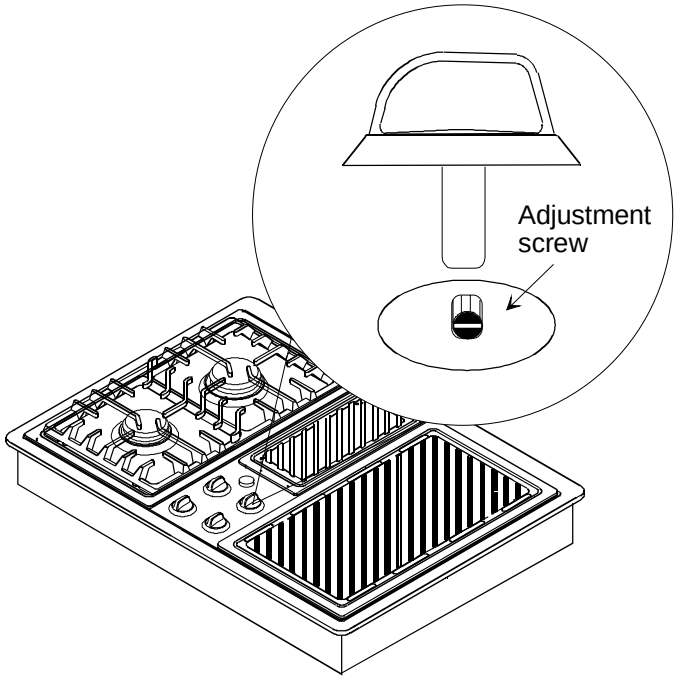
Installing Griddle

Removing Cartridges

1. Turn all controls to *OFF*. Make sure cartridge is cool.
2. Using tab on front of cartridge, lift up cartridge until the botttom clears the cooktop.
   - Do not lift cartridge too high. Lifting cartridge too high can cause damage to orifices.
3. Pull cartridge toward the front of cooktop and carefully lift it out.

Adjusting Surface Burner Low Flame Size

1. Push and turn burner control knob to *LITE* position.
   - Burner sparks until turned from *LITE*.
2. Set burner control knob to low setting.
3. Remove burner control knob.
4. While holding valve stem stationary, turn screw in center of burner control stem until flame is adjusted.
   - Use small blade screwdriver.
5. Replace burner control knob.
6. Turn surface burner control on and off to test burner flame.
7. If flame is adjusted too low, flame may be easily extinguished. Flame may be extinguished by drafts, door opening or closing, heating and cooling vents, ceiling fans, etc.



Adjusting Surface Burner Low Flame Size

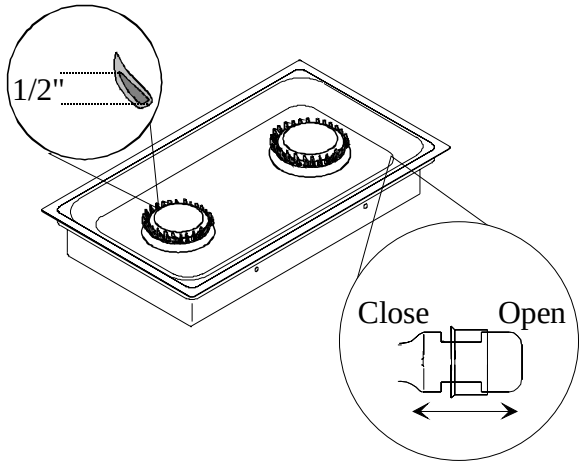
Adjusting Burner Flame Characteristics

Surface burner should ignite within 4 seconds. Properly adjusted surface burner flames are clean and blue with a distinct inner cone approximately ¼ inch to ½ inch long. Some yellow flame is normal when burning LP/ Propane.

- If burner flame is blowing or noisy, reduce airflow to burner.
- If burner flame does not hold its shape, increase airflow to burner.

Adjusting Surface Burner Flame

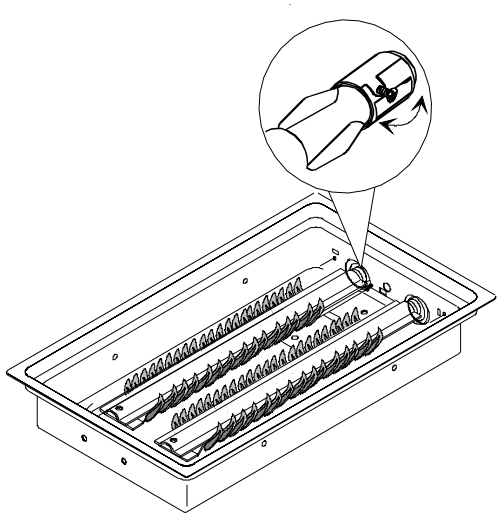
1. Turn controls to *OFF* position.
2. Remove grate and burner caps from cartridge.
3. Remove cartridge according to "Removing Cartridge" section.
4. Locate air shutters on rear of cartridge.
5. Adjust each air shutter using small screw driver.
   - Slide air shutter until shutter is approximately $^{1}/_{8}$ inch open.
6. Replace cartridge according to "Installing Burner Cartridge" section and check for proper flame.
7. Replace burner grate when flame is properly adjusted.



Adjusting Air Shutter

Adjusting Grill Cartridge Burner Flame

1. Turn controls to *OFF* position.
2. Remove grill or griddle from cartridge if necissary.
3. Remove cartridge according to "Removing Cartridge" section.
4. Locate air shutters on rear of cartridge, loosen air shutter lock screw, and open or close air shutter.
   - Tighten air shutter lock screw after adjusting.
5. Replace cartridge according to "Installing Burner Cartridge" section and check for proper flame.



Adjust Grill Cartridge Burner Flame

Igniting Surface Burner without Electricity

If power is not available, ignite surface burner with a match. Do not ignite grill or griddle when power is not available.

⚠ WARNING

To avoid risk of personal injury, property damage, due to excessive smoke or fire, do not attempt to use grill or griddle, when power is not available. Fan must be running to exhaust smoke and fumes.

1. Hold burning match ½ inch from burner head.
2. Push and turn burner control knob to *LITE* position.
   - Remove hand when burner ignites.
3. Turn burner control knob to *OFF* position when finished.

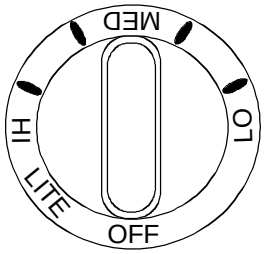
Operation

Burner Cartridges

⚠ WARNING

To avoid risk of serious personal injury, property damage, or fire, do not leave surface burners unattended while in operation. Grease and spillovers can ignite causing a fire.

1. Push and turn burner control knob to *LITE* position.
   - Burner ignites.
   - Burner sparks until turned from *LITE*.
   - Surface burner control does not stop at each setting.
2. Set burner control knob to desired setting.
3. When finished cooking, turn control to *OFF*.



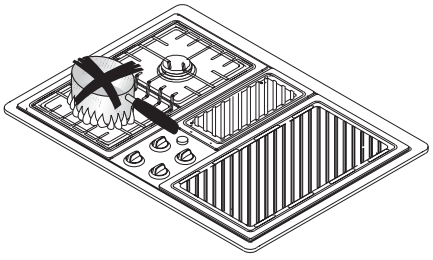
Surface Burner Control Knob

Delayed Ignition

Burner should ignite within 4 seconds. If burner does not ignite within 4 seconds turn control knob to OFF position and follow directions in “Installing Cartridges” section. Try burner again. If burner still does not ignite in 4 seconds, contact an authorized servicer.

Adjusting Burner Flame Size

- While turning the burner control knob, watch the burner flame.
- Flame size should match the size of the pan. Do not allow the flame to extend up the sides of the pan. Flames that extend up the sides of the pan can ignite clothing, make handle hot, or burn.



Adjusting Burner Flame Size

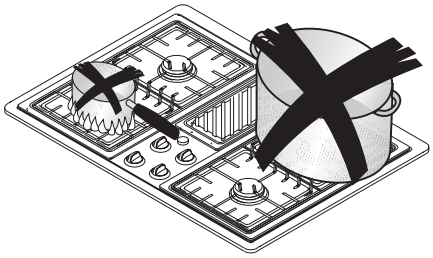
Cooking Utensils

For best cooking results, use a pan with proper characteristics.

Utensils Material Characteristics

Type	Temperature Response	Uses
Aluminum	Heats and cools quickly	Frying, Braising, Roasting
Cast Iron	Heats and cools slowly	Low heat cooking, frying
Copper Tin Lined	Heats and cools quickly	Gourmet cooking, wine sauces, egg dishes
Enamelware	Depends on base metal	Low heat cooking
Ceramic (glass)	Heats and cools quickly	Low heat cooking
Stainless Steel	Heats and cools at moderate rate	Soups, sauces, vegetables, general cooking

- Use proper pan size. Do not use utensils that overhang grate by more than 1 inch.



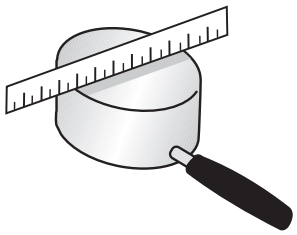
Incorrect Pan Sizes

- Use care when using glazed cooking utensils. Some glass, earthenware, or other glazed utensils break due to sudden temperature changes.
- Select utensils without broken or loose handles. Handles should not be heavy enough to tilt pan.
- Do not use a wok with a ring stand.

Woks

For best cooking results, use a pan with a flat bottom. Determine if pan has a flat bottom.

1. Rotate a ruler along bottom of pan. If pan is not flat, gaps between bottom of pan and edge of ruler occur.
2. A small groove or mark on a pan does not affect cooking times. However, if a pan has a gap, formed rings, or an uneven bottom, it does not cook efficiently and in some cases may not boil liquid.



Use a Flat Pan

Smoke Control Grill™

WARNING

To avoid risk of serious personal injury, property damage, or fire, do not leave surface burners unattended while in operation. Grease and spillovers can ignite causing a fire.

Important
To avoid damaging or removing nonstick surface, do not use metal cooking utensils on the grill.

1. Before using grill for first time wash it with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Lightly wipe top of grill surface with cooking oil to prevent food from sticking (do not use shortening or butter). Let cooking oil remain on grill surface.
2. Trim excess fat from around meats to prevent smoking and flare-ups.
3. Push and turn back and front right burner control knobs to *LITE* position.
   - Burner sparks until burner control knob is turned from *LITE*.
   - Surface burner control does not stop at each setting.
   - Fan turns on at low speed. Adjust if necessary.
4. Set burner control knob to desired setting and preheat for approximately 10 minutes.
   - Do not heat grill for extended periods on *HI* setting without food. Extreme temperatures may separate nonstick finish from metal.
   - Do not precook food before grilling unless it is immediately placed on grill.
5. Place food on grill.
   - Check that meats are done before removing them from grill. Meats often brown quickly on outside, but are not done in middle.
   - If meat begins to cook too quickly on outside, reduce grill heat.
6. When finished cooking, turn control to *OFF*.
7. Clean grill pan and smoke control grill.
   - Clean grill pan with soap and water.
   - Clean smoke control grill in dishwasher or with soap and water.
   - Always use nylon, hard rubber, or wooden kitchen tools on conventional nonstick finish.
   - Do not clean griddle burner. Soil on burner burns off during subsequent use.

Griddle

WARNING

To avoid risk of serious personal injury, property damage, or fire, do not leave surface burners unattended while in operation. Grease and spillovers can ignite causing a fire.

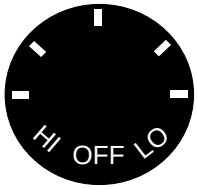
Important
To avoid damaging or removing nonstick surface, do not use metal cooking utensils on the griddle.

1. Before using griddle for first time, wash with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Lightly wipe top of griddle surface with cooking oil to prevent food from sticking (do not use shortening or butter). Let cooking oil remain on the surface.
2. Push and turn back and front right burner control knobs to *LITE* position.
   - Burner sparks until burner control knob is turned from *LITE*.
   - Surface burner control does not stop at each setting.
   - Fan turns on at low speed. Adjust if necessary.
3. Set burner control knob to desired setting and preheat for approximately 10 minutes. Place food on griddle.
   - Do not allow the griddle pan to become full of grease. Clean after each use.
4. When finished cooking, turn control to *OFF*.
5. Clean grill pan and griddle.
   - Do not clean griddle burner. Soil on burner burns off during subsequent use.
   - Always use nylon, hard rubber, or wooden kitchen tools on conventional no-stick finish.

Exhaust Fan

Variable speed fan is built into center of cooktop. Fan is located beneath vent area. Fan operation is necessary to remove cooking vapors, odors, and smoke.

1. Turn fan knob to desired setting.
   - Fan automatically turns on at low speed when using grill or griddle. Fan can be manually turned to high speed. Fan cannot be turned off while grill or griddle.
   - Fan can be used during any cooking operation or to ventilate cooking area.
   - Clean vents frequently. Grease should not be allowed to accumulate on vent or filter.
2. Turn fan control knob to *OFF* when you are finished using it.



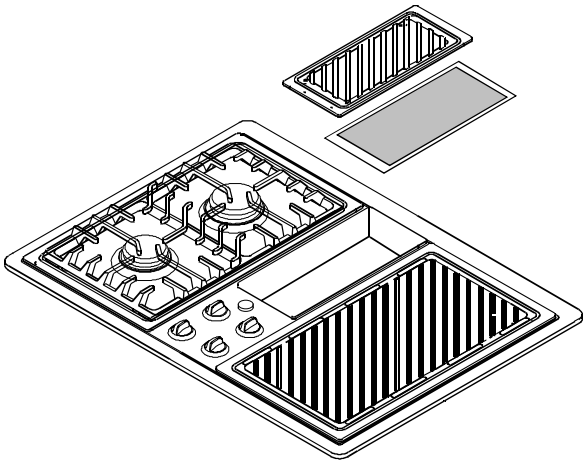
Exhaust Fan Control Knob

Removing Vent Filter

1. Lift filter cover to remove vent filter.
   - Duct filter lifts out of vent.
2. Clean and reinstall filter and vent cover.
   - Clean in the dishwasher or with damp cloth and soapy water.

⚠ WARNING

To avoid risk of smoke damage or fire, do not operate cooktop without filter.



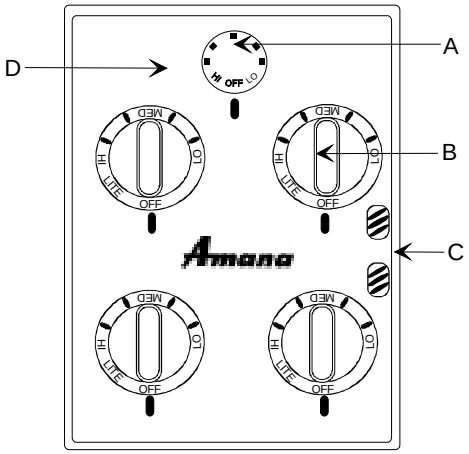
Removing Vent Filter

⚠ WARNING

To avoid risk of electrical shock, personal injury, or death, make sure cooktop has been properly grounded and always disconnect it from main power supply before cleaning.

Removing Control Panel and Gasket

1. Pull knobs off stems to remove glass panel.
2. Lift glass out of control panel.
3. Lift gasket out of control panel.
4. Replace gasket and knobs after cleaning.
   - Clean according to “Cooktop Surfaces” instructions in “Cleaning Cooktop” section.
   - Dry gasket thoroughly before replacing.



A—Fan control knob
B—Burner control knob
C—Gasket
D—Control panel

Control Panel

Cleaning

Part	Materials to Use	General Directions
Burner caps and grates	Soap and Water	Cool before cleaning. Frequent cleaning with soap and water, and non-abrasive pad prolongs time between deep cleanings. Be sure to dry thoroughly.
Hard to clean burner caps and grates	½ Cup Ammonia	Place burner caps and grates in plastic bag with ½ cup ammonia. Do not pour ammonia into bag. Ammonia must remain in cup. To avoid rust, do not soak grates in ammonia. Close bag tightly and leave grate and caps overnight. Before bag is opened turn face away to avoid breathing or eye contact with fumes. Remove burner caps and grates from bag and rinse. Clean according to instructions above.
Grill and griddle	Dishwasher or Soap and a Non-abrasive Plastic Scouring Pad	Clean in the dishwasher or with damp cloth and soapy water. If necessary, clean with nonabrasive cleaners or pads. Rinse and dry.
Drip pan	Soap and water	Allow cooktop to cool before cleaning. Clean with damp cloth and soapy water. If necessary, clean with nonabrasive cleaners or pads. Rinse and dry.
Burner cartridge	Soap and water	Allow cooktop to cool before cleaning. Food spilled on cartridge will burn off while cooking. Wipe with damp cloth and soapy water to clean around burner. Be sure to dry thoroughly.
Control knobs	Mild Soap and Water	Pull off knobs. Wash gently but do not soak. Dry and return controls to oven, making sure to match flat area on the knob to the flat area on shaft.
Cooktop surfaces	Soap and water	Clean cooktop, knobs, control panel, and gasket under control knobs with damp cloth and soapy water. If necessary, clean with nonabrasive cleaners or pads. Dry thoroughly when finished to avoid rusting. Do not use harsh powders, oven cleaners, scouring pads, or steel wool. Gasket under control knobs can be removed for cleaning.
Fan cover and vent filter	Soap and water, or dishwasher	Fan must be off before removing filter cover. Clean filter and cover with damp cloth and soapy water. To remove grease and dried on soil, soak before cleaning. Rinse and dry after cleaning. Filter and filter cover can be cleaned in dishwasher. Always replace filter and cover before operating cooktop.

Warranty

Amana® COOKING PRODUCTS (excluding wall ovens)

FULL ONE YEAR WARRANTY
LIMITED SECOND YEAR WARRANTY ON ALL PARTS
LIMITED THIRD THRU FIFTH YEAR WARRANTY ON GLASS/CERAMIC TOP, ELECTRIC SURFACE ELEMENTS, OR GAS SURFACE BURNERS

FIRST YEAR
Amana Appliances will repair or replace, including related labor and travel, any part (f.o.b. Amana, Iowa) which proves to be defective as to workmanship or materials.

SECOND YEAR
Amana Appliances will provide replacement part, part only (f.o.b. Amana, Iowa), which proves defective as to workmanship or materials.

THIRD THRU FIFTH YEAR
Amana Appliances will provide replacement glass/ceramic cooktop, part only (f.o.b. Amana, Iowa), which proves defective as to workmanship or materials.

THIRD THRU FIFTH YEAR
Amana Appliances will provide replacement electric surface elements or gas surface burners, part only (f.o.b. Amana, Iowa), which proves defective as to workmanship or materials.

OWNER'S RESPONSIBILITIES:
- Provide any defective part to an authorized Amana servicer.
- Provide proof of purchase.
- Provide normal care and maintenance, including cleaning as instructed in owner's manual.
- Replace owner replaceable items where directions appear in the owner's manual.
- Make product accessible for service.
- Pay for premium service costs for service outside servicer's normal business hours.
- Pay for service calls related to product installation and customer education.
- Pay for servicer's labor and travel expenses under limited warranty provisions.

ITEMS NOT COVERED:
- Normal product maintenance and cleaning.
- Light bulbs.
- Damages which occur in shipment.
- General rebuilding or refurbishing that is not a legitimate warranty repair.
- Failures caused by:
  - Unauthorized service.
  - Grease or other material buildup due to improper cleaning or maintenance.
  - Accidental or intentional damage.
  - Connection to an improper gas or power supply.
  - Acts of God.
  - Use of improper pans, containers, or accessories that cause damage to the product.

WARRANTY LIMITATIONS:
- Begins at date of original purchase.
- Product used on a commercial, rental, or leased basis are not covered by this warranty.
- Applies to product used within the United States or in Canada if product has appropriate agency listing when shipped from the factory.
- Service must be performed by an authorized Amana servicer.
- Adjustments covered during first year only.

WARRANTY IS VOID IF:
- Serial plate is defaced.
- Product is altered by user.
- Product is not installed or used according to manufacturer's instructions.

IN NO EVENT SHALL AMANA APPLIANCES BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES*
*This warranty gives you specific legal rights and you may have others which vary from state to state. For example, some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages so this exclusion may not apply to you.

For answers to questions regarding the above or to locate an authorized Amana® servicer, contact:

Amana Appliances
2800 220th Trail
Amana, Iowa 52204
USA
1-800-843-0304 inside U.S.A.
1-319-622-5511 outside U.S.A.

Identification du modèle 23
Pièces et accessoires 23
Service après-vente 23
Mesures de sécurité importantes 24
Tous les Appareils 24
Allumage retardé 25
HOTTE 25
En cas d'incendie 25
Précautions 25
Installation 25
Déballage de la plaque de cuisson 25
Ouverture et dégagements du comptoir 25
Dimensions minimums sous la plaque de cuisson 27
Emplacement des conduites 27
Raccords de conduites 29
Raccords équivalents à la longueur des conduites 30
Longueur des conduites 31
Points d'entrée du gaz et de l'électricité 31
Exigences relatives à l'installation du gaz 32
et de l'électricité 32
Emplacement de la boîte de dérivation 32
Pression de l'alimentation en gaz 33
Emplacement de l'alimentation en gaz 33
Raccordement de l'alimentation en gaz 33
Vérification des fuites de gaz 34
Modules 35
Caractéristiques de la plaque de cuisson 35
Installation des modules 35
Retrait des modules 37
Réglage de la hauteur de la flamme basse du brûleur de surface 37
Réglage des caractéristiques de la flamme du brûleur de surface 38
Allumage du brûleur sans électricité 38
Fonctionnement 39
Modules des brûleurs 39
Grille de contrôle de la fumée 40
Gril 41
Ventilateur d'aération 41
Retrait du filtre du ventilateur 42
Retrait du panneau en verre et du joint 42
Nettoyage et entretien 42
Garantie 44

Identification du modèle

Remplir la carte d'enregistrement et la renvoyer promptement. S'il n'y a pas de carte d'enregistrement, appeler le service à la clientèle au 1-800-843-0304 depuis les États-Unis et le 1-319-622-5511 de l'étranger. Lors de toute communication avec Amana, fournir les renseignements concernant l'appareil. Ces renseignements apparaissent sur la plaque nominale située sur le bas de la plaque de cuisson. Noter les renseignements suivants :

Numéro de modèle : _____
Numéro de fabrication : _____
Numéro de série : _____
Date d'achat : _____
Nom et adresse du marchand : _____
_____
_____

Pièces et accessoires

Des pièces de rechange et accessoires supplémentaires (ex., clayettes de réfrigérateur, égouttoirs ou modules de plaque de cuisson) peuvent être commandés par téléphone. Pour obtenir un accessoire Amana, appeler le 1-800-843-0304 depuis les États-Unis et le 1-319-622-5511 de l'étranger.

Service après-vente

Conserver une copie de la facture pour référence future ou si une réparation sous garantie s'avère nécessaire. Pour toutes questions ou pour connaître un réparateur agréé, appeler le 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) depuis les États-Unis ou le 1-319-622-5511 de l'étranger. Les réparations sous garantie doivent être effectuées par un technicien agréé par Amana. Amana recommande également de contacter un technicien agréé par elle-même si l'appareil nécessite une réparation suite à l'expiration de la garantie.

Avant d'appeler le service de dépannage

Consulter le Manuel du propriétaire avant d'appeler le service de dépannage. Si les problèmes ne sont pas causés par un défaut de pièces ou de main-d'oeuvre, ou si une pièce peut être remplacée par le consommateur, il se peut que vous soyez facturé pour un appel de service bien que la garantie de l'appareil soit toujours en vigueur.

- Si le gaz émet un sifflement mais que le brûleur ne clique pas, vérifier l'alimentation en électricité.
- Si la flamme est large et jaune, voir la section « Réglage des caractéristiques de la flamme des brûleurs de surface ».
- Si la flamme se détache du brûleur ou est bruyante, voir la section « Réglage de la flamme du brûleur ».

Mesures de sécurité importantes

⚠ MISE EN GARDE

Cet appareil au gaz contient ou produit une ou plusieurs substances chimiques qui peuvent provoquer le décès ou des maladies graves, ou qui sont reconnues dans l'état de Californie comme pouvant provoquer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres maladies de l'appareil reproducteur. Afin de réduire les risques présentés par les substances présentes dans le gaz ou les produits de combustion, veiller à ce que ce four soit mis en service, utilisé et entretenu suivant les indications de ce manuel.

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure ou de décès, s'assurer que la plaque de cuisson est correctement mise à la terre et toujours la débrancher de la prise de courant avant de procéder à l'entretien.

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de dommages, de blessure ou de décès, respecter à la lettre les instructions présentées dans ce manuel.

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni d'autres liquides ou gaz inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électro-ménager.

QUE FAIRE SI ON SENT UNE ODEUR DE GAZ

- Ne pas allumer d'appareil.
- Ne pas actionner d'interrupteur électrique ; ne pas utiliser le téléphone de votre immeuble.
- Appeler immédiatement le fournisseur de gaz en lui téléphonant de chez un voisin. Suivre ses instructions.
- S'il n'est pas possible de joindre le fournisseur de gaz, appeler les pompiers.

La mise en service et les réparations doivent être effectuées par un installateur ou un service de dépannage agréés ou encore un fournisseur de gaz.

⚠ ATTENTION

Ne pas obstruer la combustion et les conduits d'aération.

Tous les Appareils

1. Installation adéquate—S'assurer que l'appareil est installé correctement et que le fil de terre a été branché par un technicien qualifié.
2. Ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer la pièce.
3. Ne pas laisser les enfants seuls—Ne jamais laisser les enfants seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est en opération. Ne jamais les laisser s'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie que ce soit de l'appareil.
4. Porter un vêtement de protection—Ne jamais porter de vêtements vagues et flottants pendant l'usage de l'appareil.
5. L'entretien de l'utilisateur—Ne pas réparer ou remplacer une pièce de l'appareil à moins que ce ne soit recommandé de façon spécifique dans le manuel. Tout autre entretien devrait être référé à un technicien qualifié.
6. Rangement à l'intérieur ou sur l'appareiL—Ne pas ranger de matières inflammables dans le four ou près des surfaces de cuisson.
7. Ne pas utiliser d'eau sur des feux de graisse—Étouffer le feu ou la flamme, ou utiliser un extincteur chimique ou à mousse.
8. N'utiliser que des poignées sèches—Des poignées humides peuvent occasionner des brûlures causées par la vapeur. Ne pas laisser les poignées toucher les éléments. Ne pas utiliser de serviette ni de linge épais.

BRÛLEURS

1. Utiliser des casseroles de dimensions appropriées :cet appareil comporte un ou plusieurs brûleurs de différentes dimensions. Sélectionner des récipients à fond plat assez grands pour que la flamme ne dépasse pas. Un récipient trop petit expose directement une rubrique de la flamme et risque de faire enflammer les vêtements. Par ailleurs, un récipient de dimensions appropriées utilise moins de gaz pour de meilleurs résultats.
2. Ne jamais laisser les brûleurs sans surveillance lorsqu'ils sont sur un réglage élevé. Le liquide qui déborde peut produire de la fumée ou s'enflammer.
3. Revêtement de protection : ne pas utiliser de papier aluminium pour recouvrir le fond du four, sauf de la façon conseillée dans les manuels. L'installation inadéquate de ces garnitures peut occasionner un risque de choc électrique ou d'incendie.
4. Articles vernissés : seuls certains types de verre, de céramique, de grès ou autres récipients vernissés conviennent à la cuisson sur les brûleurs sans risque d'éclater en raison de changements brusques de température.

5. Toujours tourner les poignées vers l'intérieur et ne pas les placer de façon à ce qu'elles soient au-dessus d'autres brûleurs: pour éviter de se brûler, de mettre feu à des substances inflammables ou de renverser le contenu de récipients suite à un contact accidentel, les poignées doivent être tournées à l'intérieur et ne pas être placées au-dessus d'autres brûleurs.

Allumage retardé

Brûleurs

Le brûleur doit s'allumer dans un délai de 4 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de 4 secondes, tourner le bouton de commande à la position « OFF » (arrêt) et suivre les directives des rubriques « Placement des grilles et des couvre-brûleurs » et « Avant d'appeler le service de dépannage ». Essayer d'allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, appeler un prestataire de service après-vente agréé.

HOTTE

1. Nettoyer fréquemment la hotte : ne pas laisser de graisse s'accumuler sur la hotte ni sur le filtre.
2. Avant de faire flamber de la nourriture sous la hotte, éteindre le ventilateur. S'il fonctionne, il pourrait propager la flamme.

En cas d'incendie

Des incendies peuvent se produire suite à une cuisson excessive ou en raison d'un excès de graisse. Bien qu'un incendie soit peu probable, procéder comme suit s'il se produit :

Incendie au niveau d'un brûleur

1. Étouffer la flamme à l'aide d'un couvercle ne pouvant pas s'enflammer ou de bicarbonate de soude, ou encore utiliser un extincteur de type ABC ou BC. Ne pas utiliser d'eau, ni de sel, ni de farine.
2. Dès que cela peut être fait sans danger, tourner le bouton correspondant au brûleur sur « OFF ».

Précautions

- Ne pas mélanger les produits d'entretien ménager. Leur interaction peut avoir des résultats nocifs, voire dangereux.
- Ne pas mettre d'articles en plastique sur des surfaces de cuisson encore chaudes. Ils pourraient coller et fondre.
- Ne pas laisser une casserole bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide car elle risque de se trouver abîmée, ainsi que la surface de cuisson.
- Ne pas utiliser le dessus de la cuisinière comme une planche à découper.

Déballage de la plaque de cuisson

- Faire glisser la plaque de cuisson hors de la boîte.
- Retirer tout le matériel d'emballage ainsi que les imprimés qui accompagnent la plaque de cuisson.
- Pour éviter tous dommages, ne pas faire glisser la plaque de cuisson sur le dessus du comptoir.
- Retirer les grilles des brûleurs, les couvre-brû-leurs, le gril, le couvre-ventilateur et le déten-deur du matériel d'emballage.

Ouverture et dégagements du comptoir

Préparer l'ouverture du dessus du comptoir conformément aux dimensions indiquées sur les diagrammes.

⚠ MISE EN GARDE

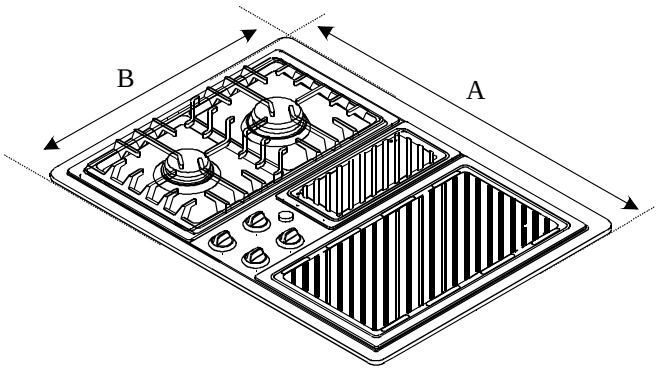
Pour éviter des brûlures graves ou autres blessures causées par un élément de surface chaud, éviter de ranger des objets au-dessus des éléments de surface.

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter des brûlures graves ou autres blessures, ne pas ranger d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de la plaque de cuisson ou derrière celle-ci. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson pour atteindre des objets peuvent se blesser gravement.

IMPORTANT

Pour éviter toutes blessures ou tous dommages matériels, observer les directives suivantes.

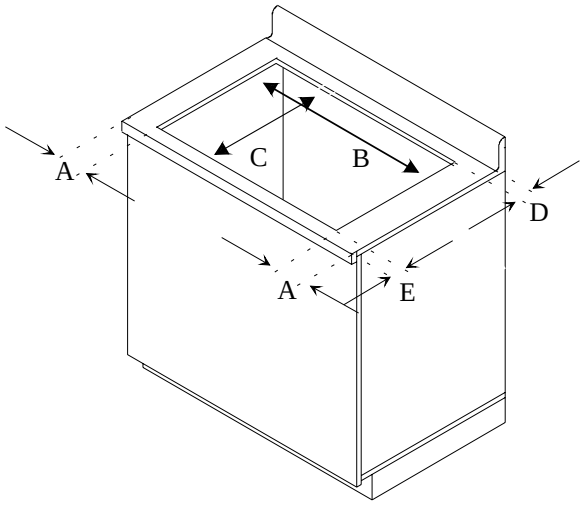


A—29½ po
B—21½ po

Dimensions de la plaque de cuisson

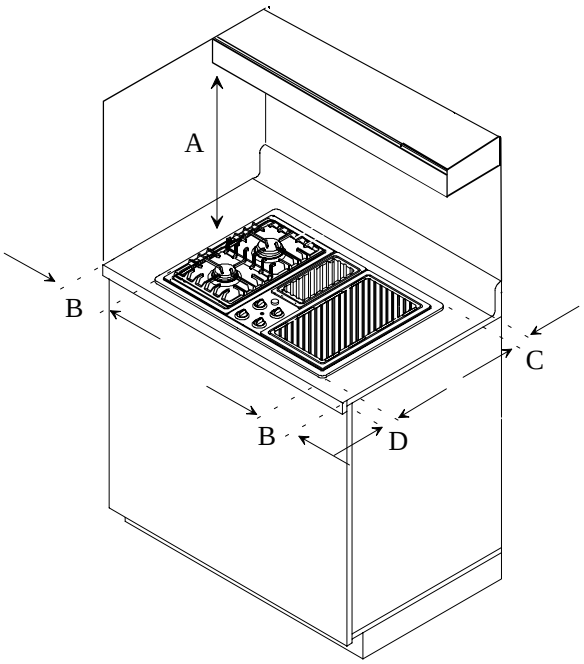
Dimensions minimums de l'armoire

L'installation d'une armoire nécessite un espace dont la largeur est de 36 po (91 cm).



A—6 3/8 po minimum
B—28 7/8 po
C—20 5/8 po
D—2½ po minimum
E—1 7/8 po minimum

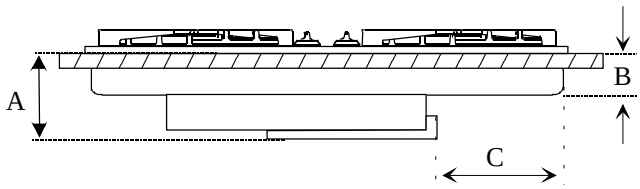
Ouverture du comptoir



A—30 po (75,9 cm) entre le dessus de la surface de cuisson et le fond d'une armoire en bois ou en métal sans protection contre les incendies au-dessus de la plaque de cuisson. 24 po (60,7 cm) entre la surface de cuisson et une armoire en bois ou en métal présentant une protection contre les incendies placée au-dessus de la cuisinière. Le fond de l'armoire doit être protégé par du carton ignifuge d'un minimum de ¼ po (0,6 cm) d'épaisseur couvert, au minimum, de tôle d'acier n° 28 MSG, d'acier inoxydable de 0,015 po (0,04 cm) d'épaisseur, d'aluminium de 0,024 po (0,06 cm) d'épaisseur ou de cuivre de 0,020 po (0,05 cm) d'épaisseur.
B—5 7/8 inches minimum
C—2 inches minimum
D—1½ inches minimum

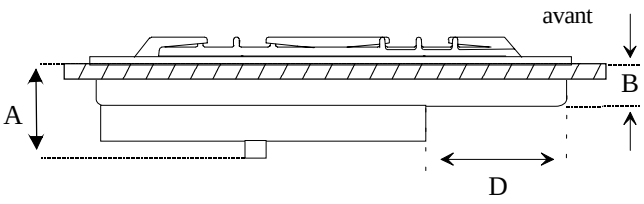
Espace de dégagement minimum par rapport aux surfaces inflammables

Dimensions minimums sous la plaque de cuisson



A—7½ po
B—4 po
C—8$^{3}/_{16}$ po

Vue de l'avant

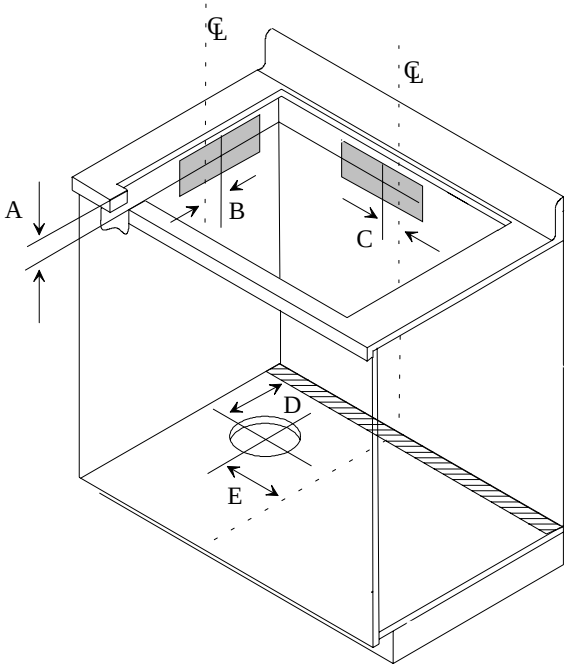


A—7½ po
B—4 po
D—6$^{7}/_{16}$ po

Vue latérale

Emplacement des conduites

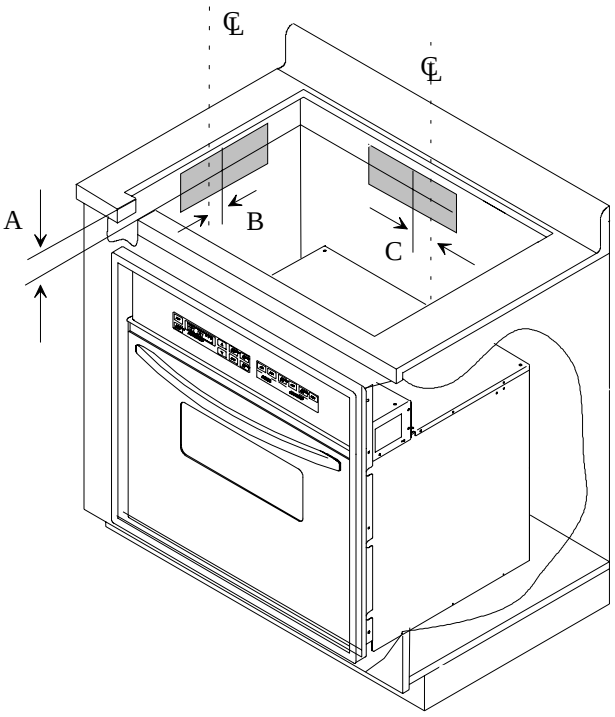
La plaque de cuisson peut être aérée verticalement ou horizontalement. Si l'aération est horizontale, pousser l'air à travers la paroi gauche ou la paroi arrière si possible. Si l'aération est verticale, placer les trous entre les solives du plancher.



A—6 po
B—2$^{1}/_{16}$ po
C—3$^{3}/_{8}$ po
D—8$^{1}/_{4}$ po
E—12½ po
℄—Ligne centrale

Emplacement des conduites

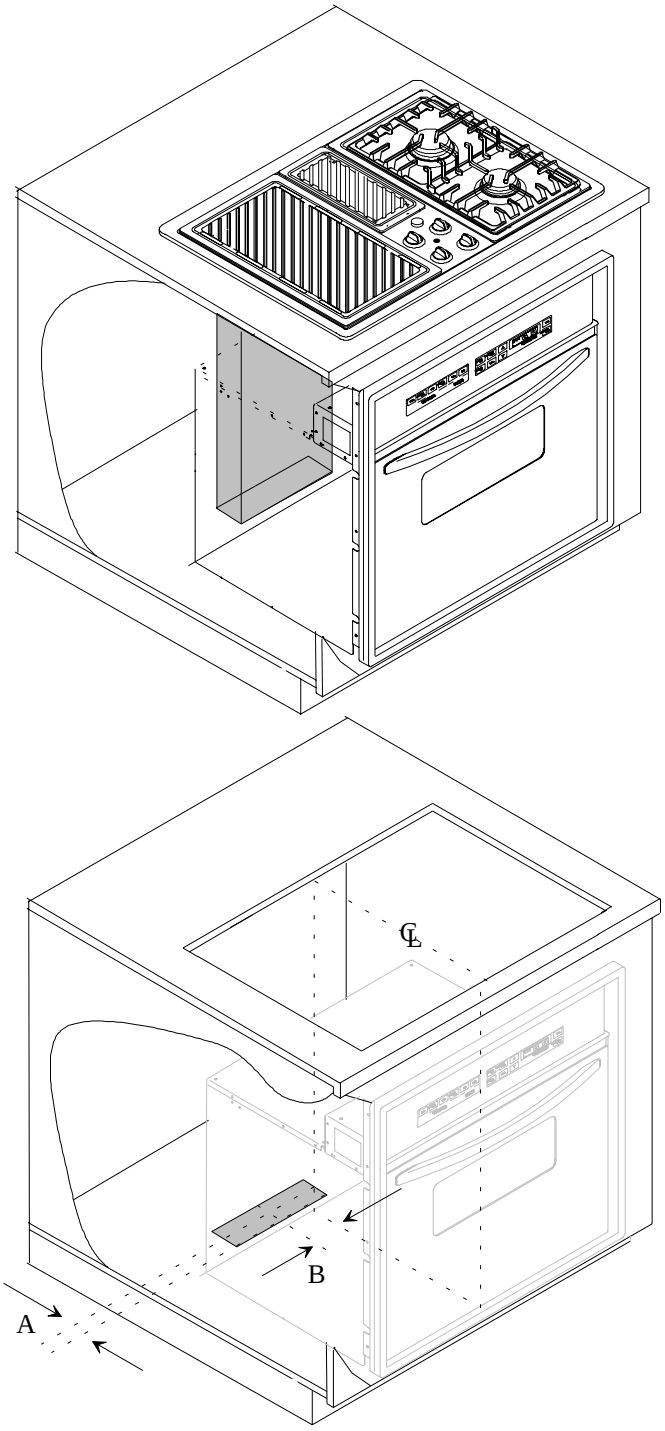
Surfaces de cuisson à passage d’air vers le bas au-dessus des fours encastrés



A—6 po
B—2 1/16 po
C—3 3/8 po
℄—Ligne centrale

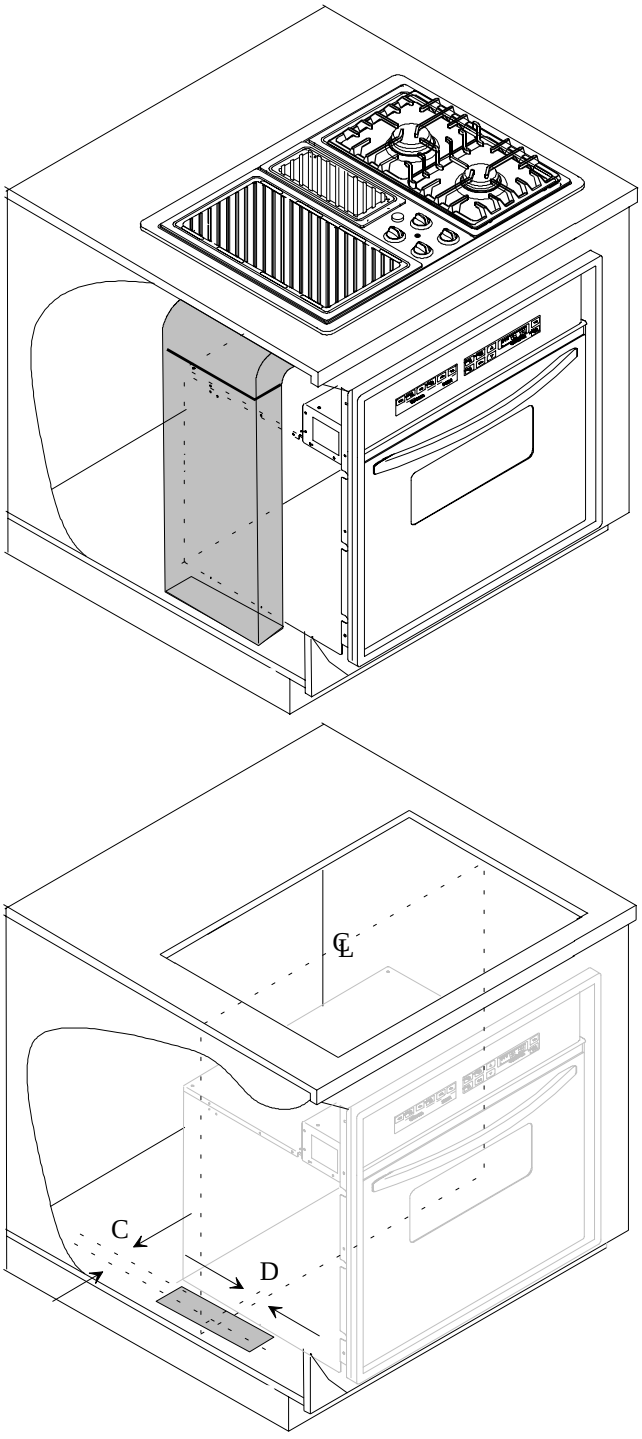
Surface de cuisson à passage d’air vers le bas installée au-dessus d’un four encastré dans un coffrage de cuisine standard

Four encastré installé en dessous d’une surface de cuisson à gaz à passage d’air vers le bas dans un îlot



A—3/4 minimum
B— 3 3/8 po
℄—Ligne centrale

Échappement Arrière



A—$^{3}/_{4}$ minimum
B—$^{11}/_{16}$ po
℄—Ligne centrale

Échappement Gauche

Raccords de conduites

- L'échappement du ventilateur fait face à la paroi arrière. Il peut être déplacé pour que l'échappement se fasse vers l'arrière. Raccorder l'échappement du ventilateur à la conduite avec une pièce de 3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm).
- Ne pas installer deux accessoires coudés l'un à côté de l'autre. Deux accessoires coudés jumelés créent une circulation d'air peu orthodoxe et peuvent causer une ventilation inadéquate.
- Ne pas aérer dans un grenier ou un endroit fermé. Toujours diriger l'air vers l'extérieur.
- Sceller tous les joints du système de ventilation avec du ruban gommé spécialement conçu pour les conduites afin d'éviter que la fumée ou les odeurs ne se propagent dans la maison.
- Ne pas utiliser de capuchon mural pour les machines à laver. Le capuchon mural doit permettre la circulation à travers un dégagement de 28 po^2 (180,6 cm^2). Utiliser un capuchon mural Amana, modèle CC30.

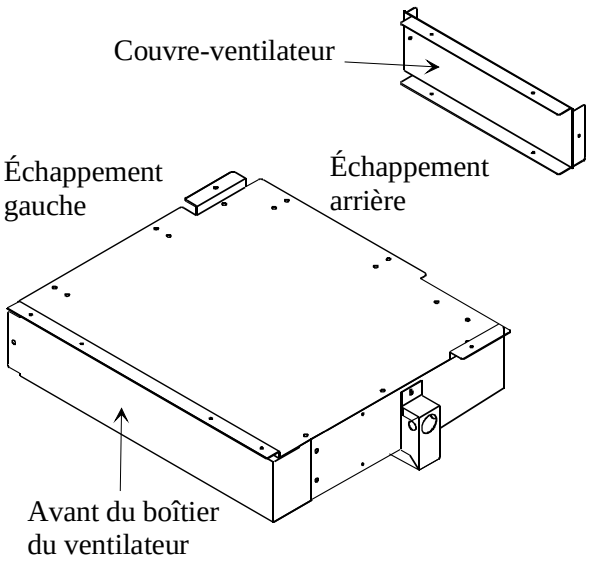
Raccord de conduite gauche et verticale

Pour aérer par la paroi gauche ou verticalement, retirer le couvre-ventilateur et le déplacer à l'arrière du ventilateur.

1. Enlever les 4 vis de retenue du couvre-ventilateur.
   - Voir l'illustration.
2. Placer le couvre-ventilateur du côté gauche du boîtier du ventilateur.
3. Fixer le couvre-ventilateur avec les 4 vis.

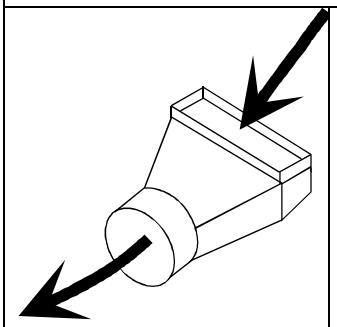
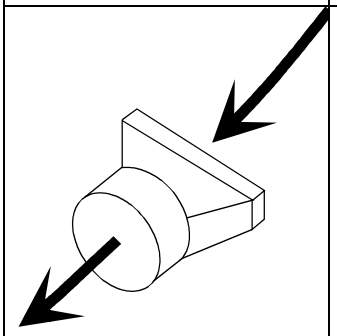
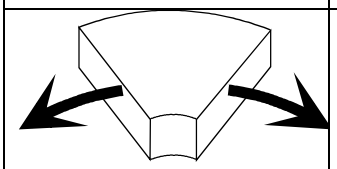
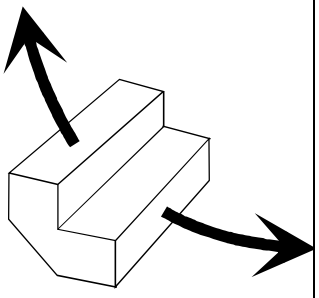
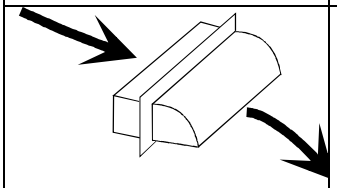
Raccord de conduite arrière horizontale

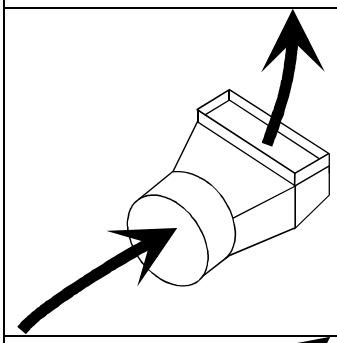
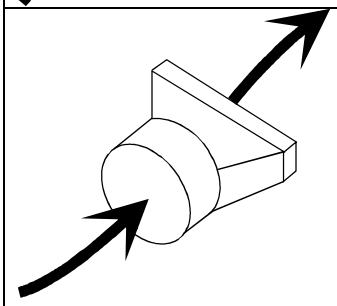
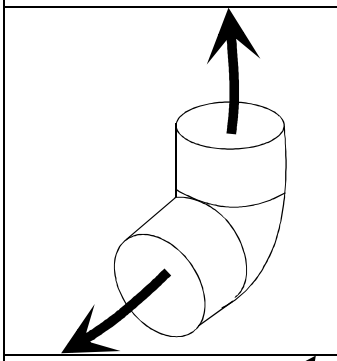
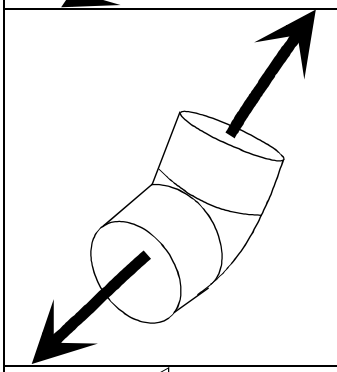
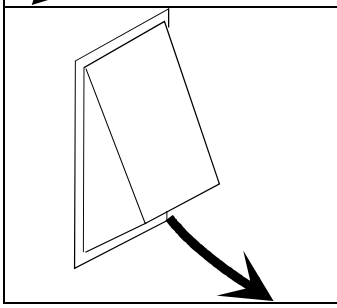
Pour aérer par la paroi arrière, ne pas déplacer le couvre-ventilateur.



Boîtier du ventilateur

Raccords équivalents à la longueur des conduites

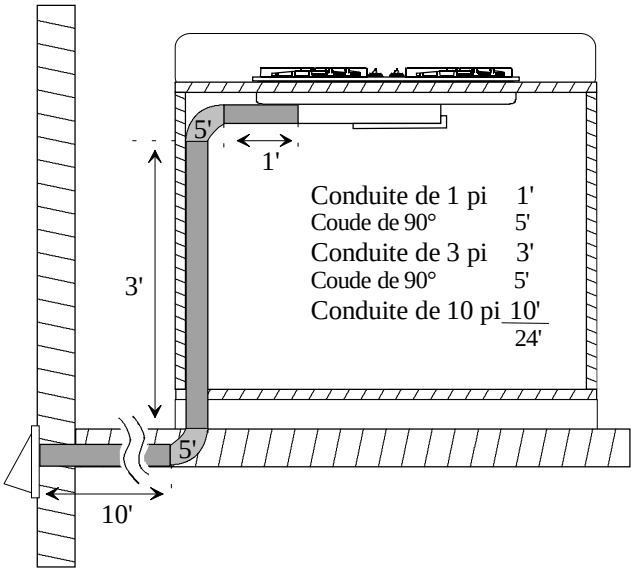
Raccords de conduite de 3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm)	
	3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm) à une transition de 6 po (15,2 cm) = Équivalent de 5 pi (1,52 m)
	3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm) à une transition de 6 po (15,2 cm) = Équivalent de 4,5 pi (1,37 m)
	Raccord coudé plat de 3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm) = Équivalent de 12 pi (3,64 m)
	Raccord coudé à 90° de 3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm) = Équivalent de 5 pi (1,52 m)
	Capuchon mural de 3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm) (sans restriction) = Équivalent de 0 pi

Raccords de conduite de 6 po (15,2 cm)	
	6 po (15,2 cm) à une transition de 3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm) = Équivalent de 5 pi 1,52 m)
	6 po (15,2 cm) à une transition de 3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm) = Équivalent de 1 pi (30,4 cm)
	6 po (15,2 cm) coudé à 90° = Équivalent de 5 pi (1,52 m)
	6 po (15,2 cm) coudé à 45° = Équivalent de 2,5 pi (76 cm)
	Capuchon mural de 6 po (15,2 cm) (sans restriction) = Équivalent de 0 pi (Capuchon mural Amana modèle CC30)

Longueur des conduites

Les dimensions d'une conduite se calculent en fonction de la longueur maximum d'une conduite droite en métal. Pour assurer une circulation d'air adéquate, limiter chaque raccord recourbé à 50 % de la longueur totale de la conduite. La longueur maximale calculée des conduites est de 60 pi (18,5 m) ou équivalent.

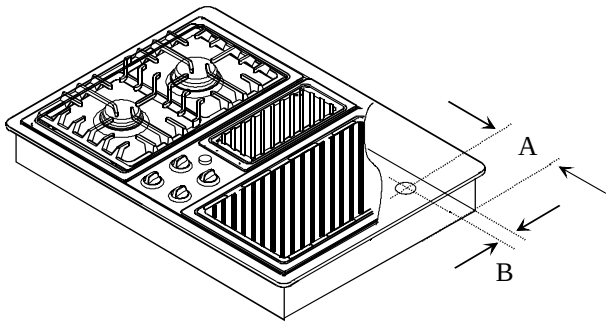
- Consulter la section « Raccords équivalents à la longueur des conduites » pour calculer la longueur des conduites.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des conduites flexibles car cela crée un risque d'incendie. Si cela s'avère nécessaire de le faire, un pied de conduite flexible équivaut à deux pieds de conduite en métal lisse.



Système Typique

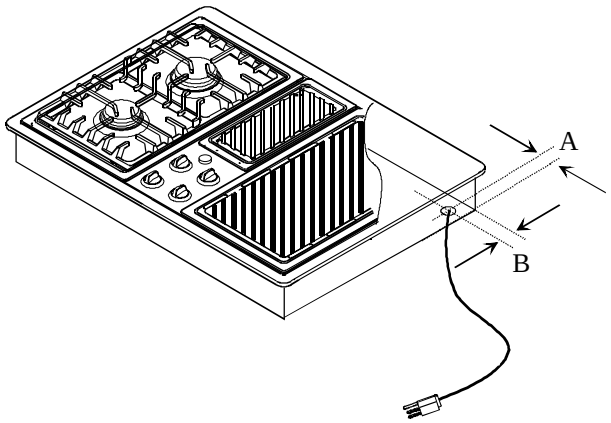
Points d'entrée du gaz et de l'électricité

Les points d'entrée de l'électricité et du gaz se trouvent sur le côté arrière droit du dessous de la plaque de cuisson. Les dimensions sont calculées selon le centre du raccord.



A—4,75 po (12,1 cm)
B—0,75 po (1,9 cm)

Emplacement du gaz



A—1 po (2,5 cm)
B—0,5 po (1,3 cm)

Emplacement de l'électricité

Exigences relatives à l'installation du gaz et de l'électricité

Si une alimentation électrique extérieure est utilisée lors de la mise en service de l'appareil, celui-ci doit être relié à la terre conformément aux codes locaux ou, à défaut, au Code canadien de l'électricité ACN C22.1, partie 1, ou au dernier Code national de l'électricité ANSI/NFPA n° 70.

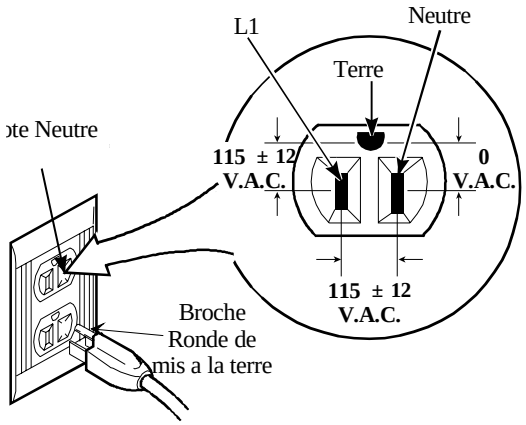
L'installation dans une maison mobile doit être conforme à la norme Z241.1 de l'Association canadienne de normalisation (CSA), relative aux maisons mobiles alimentées en gaz. Le raccordement à l'électricité doit être conforme aux Normes ACN Z240.6.1 concernant les caractéristiques techniques exigées pour les appareils utilisant l'électricité dans des maisons mobiles.

L'installation d'appareils conçus pour des maisons mobiles doit être conforme aux Normes de sécurité et de construction des maisons mobiles, article 24 CFR, partie 3280, ou, lorsque de telles normes ne s'appliquent pas, à la plus récente édition des Normes d'installation des maisons mobiles, ANSI 225.1/NFPA 501A, aux codes locaux, ou aux normes CAN/CSA-z240MH, « Maisons mobiles », et au code local, s'il y a lieu.

La mise en service de cette plaque de cuisson doit se faire conformément aux codes locaux ou, à défaut, au code CAN/CGA-B149.2 relatif aux appareils à gaz.

Utiliser une prise murale à trois trous de 120 V et 60 Hz protégée par un disjoncteur ou un fusible à fusion temporisée 15 A. Un électricien qualifié doit confirmer que la prise est correctement reliée à la terre. La plaque de cuisson est munie d'un cordon d'alimentation de 4 pieds (1,22 m) relié au dessous de celle-ci dans le coin arrière gauche.

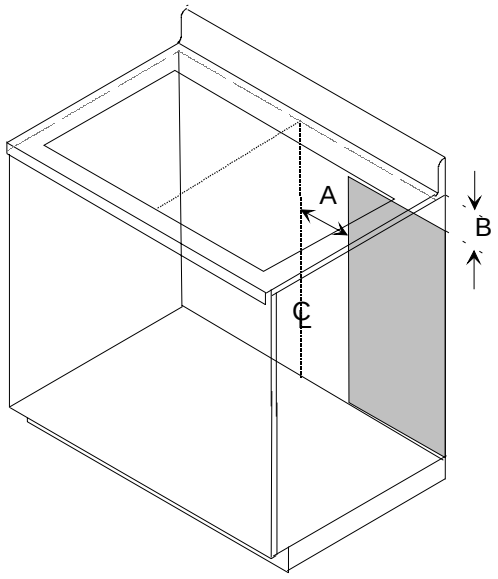
Si la prise est à deux trous, le propriétaire de la plaque de cuisson doit la remplacer avant de l'utiliser. Ne pas couper le cordon ni enlever la broche de mise à la terre.



120 V, 60 Hz

Emplacement de la boîte de dérivation

L'alimentation se fait dans le coin arrière droit de la plaque de cuisson. La boîte de dérivation doit se trouver à moins de 30 po (76 cm) du point d'entrée de l'alimentation. Sur le schéma, la boîte de dérivation se trouve dans la région ombrée.



A—12 po (30,5 cm)
B—4,5 po (11,4 cm)
(À partir du dessus du comptoir)
C—24 po (61 cm)
℄—Ligne centrale

Emplacement de la boîte de dérivation

Pression de l’alimentation en gaz

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tous dégâts matériels, la pression de l’alimentation en gaz ne doit pas être supérieure à 14 po (35,6 cm) de colonne d’eau.

- La plaque de cuisson et le robinet d’arrêt individuel doivent être désolidarisés de l’alimentation en gaz pendant tout test de pression à une pression supérieure à ½ lb/po^2 (3,5 kPa) (14 po de colonne d’eau) (35,6 cm).
- L’appareil doit être coupé de l’alimentation en gaz en fermant le robinet d’arrêt pendant tout test de pression à une pression égale ou inférieure à ½ lb/po^2 (3,5 kPa) (14 po de colonne d’eau) (35,6 cm).
- La pression de gaz utilisée pour vérifier le réglage du détendeur doit être supérieure d’au moins 1 po (2,5 cm) de colonne d’eau à la pression de la tubulure indiquée sur l’étiquette signalétique.
- Le détendeur fourni avec la plaque de cuisson doit être utilisé.

Emplacement de l’alimentation en gaz

Localiser l’alimentation en gaz afin que le robinet d’arrêt soit accessible après l’installation. L’alimentation en gaz doit être installée dans le meuble adjacent ou derrière le panneau d’accès.

Raccordement de l’alimentation en gaz

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tous dégâts matériels ou blessures, utiliser uniquement un flexible de raccordement neuf homologué AGA/CGA.

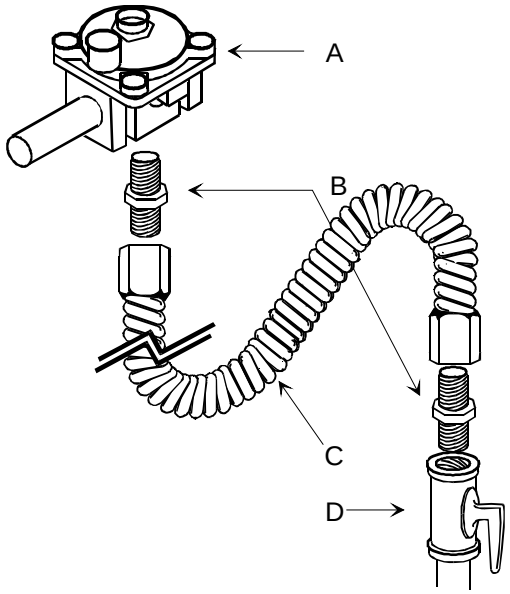
- Ne pas utiliser un flexible de raccordement usagé.
- Ne pas réutiliser l’ancien flexible de raccordement après avoir déplacé la plaque de cuisson.

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tous dégâts matériels ou blessures, ne pas utiliser de gaz propane/GPL pour alimenter cette plaque de cuisson. Celle-ci ne peut être convertie au gaz propane/GPL.

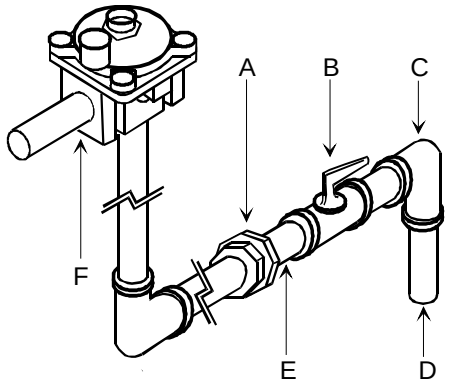
Raccorder le détendeur à l’alimentation en gaz à l’aide d’une tubulure ou d’un flexible de raccordement. Le détendeur fourni avec cette plaque de cuisson est équipé d’une connexion femelle de 0,5 pouce (13 mm) NPT.

- Un robinet d’arrêt, non compris avec la plaque de cuisson, doit être installé dans un endroit accessible à l’extérieur de la plaque de cuisson.
- Utiliser un composé à joints résistant à l’action du gaz propane sur tous les filetages mâles.
- N’utiliser que le détendeur fourni.
- Ne pas trop serrer le tuyau d’alimentation en gaz en le fixant au détendeur. Cela pourrait faire craquer celui-ci.
- Soutenir le détendeur avec une clé anglaise pendant l’installation du tuyau d’alimentation en gaz.
- Consulter le Code national du gaz ou les codes locaux pour connaître les normes relatives à la taille du conduit d’alimentation et ainsi assurer un débit de gaz suffisant.



A—Détendeur
B—Raccord
C—Flexible de raccordement
D—Robinet d’arrêt

Flexible de raccordementA—Au détendeur



A—Raccord
B—Robinet d’arrêt
C—Coude de réduction de 3/4 x 1/2 po
D—Tubulure d’arrivée de 3/4 po
E—Raccord fileté de 1/2 po
F—Détendeur

Tubulure

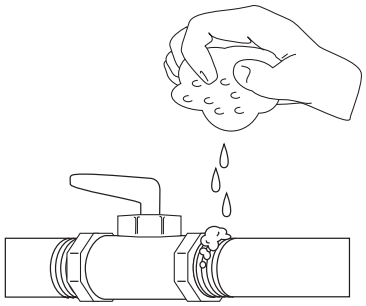
Vérification des fuites de gaz

⚠ MISE EN GARDE

Afin d’éviter tous dégâts ou blessures graves, ne jamais vérifier la présence de fuites à l’aide d’une allumette enflammée.

Après que le dernier raccordement a été effectué, vérifier tous les raccords du tuyau d’alimentation en gaz et de la plaque de cuisson pour détecter la présence
de fuites.

1. Mettre de la mousse de savon sur le raccord.
   - S’il se forme des bulles, il y a une fuite.
2. S’il y a une fuite au niveau d’un joint installé en usine, le resserrer.
   - Si la fuite ne se trouve pas au niveau d’un joint installé en usine, le dévisser, mettre de la pâte à joint et serrer.
3. Revérifier que le raccord ne présente pas de fuite après l’avoir resserré.
   - Revérifier tout raccord qui aurait pu être desserré au cours du réglage précédent.

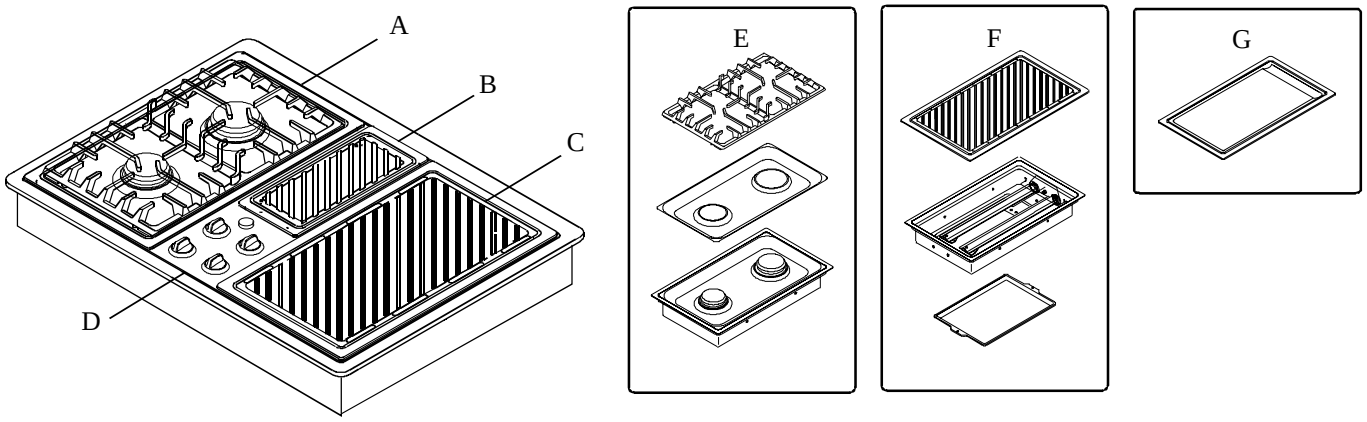


Vérification des fuites de gaz

Modules

Caractéristiques de la plaque de cuisson

Cette plaque de cuisson offre un choix de modules différents, tels qu'illustrés ci-dessous. Pour acheter des accessoires, appeler le détaillant local agréé ou Amana au 1-800-843-0304 depuis les États-Unis et au 1-319-622-5511 de l'étranger.



A—Module du brûleur. Le module du brûleur s'installe des deux côtés.
B—Filtre du Ventilateur
C—Grille Smoke Control Grill™. Installer du côté droit seulement.
D—Panneau en Verre
E—Module du brûleur.
F—Grille Smoke Control Grill™.
G—Gril. Installer du côté droit seulement.

Caractéristiques de la plaque de cuisson

Installation des modules

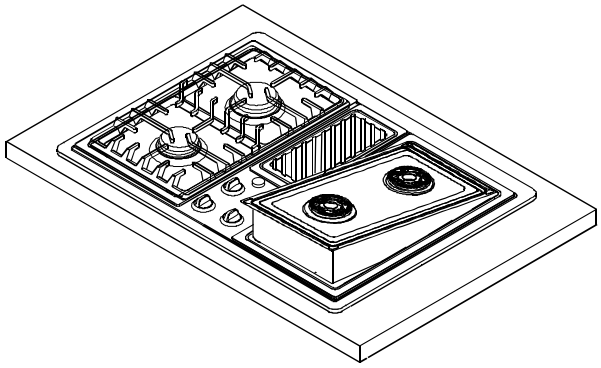
⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessures, toutes les commandes doivent être en position « OFF » (arrêt) avant le retrait ou l'installation des modules.

Module du brûleur

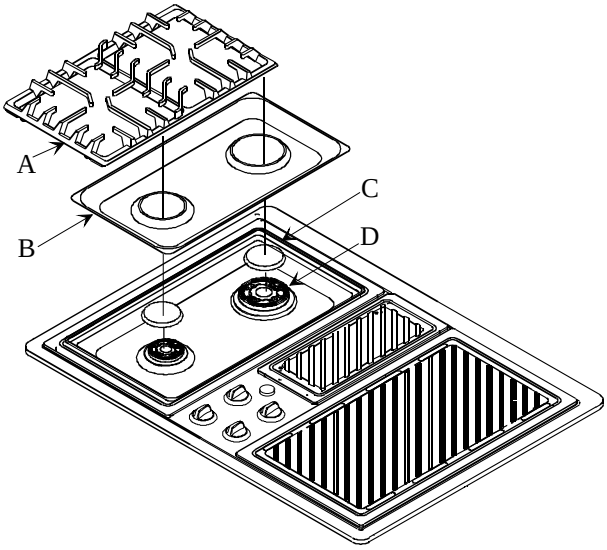
Le module du brûleur s'installe des deux côtés.

1. Tourner toutes les commandes en position «*OFF* ».
2. Enlever les couvre-brûleurs et les grilles du module.
3. Placer l'extrémité du module dans le compartiment de la plaque de cuisson en plaçant les obturateurs d'air face à l'arrière du compartiment.
   - Si la cuve de récupération de graisse du module du gril ou de la grille se trouve dans son compartiment, la retirer avant l'installation du module du brûleur.



Installation Module du brûleur

4. Faire glisser le module vers l'arrière de la plaque de cuisson jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans celle-ci. Abaisser l'avant du module dans le compartiment.
5. Placer les couvre-brûleurs sur la structure du brûleur.

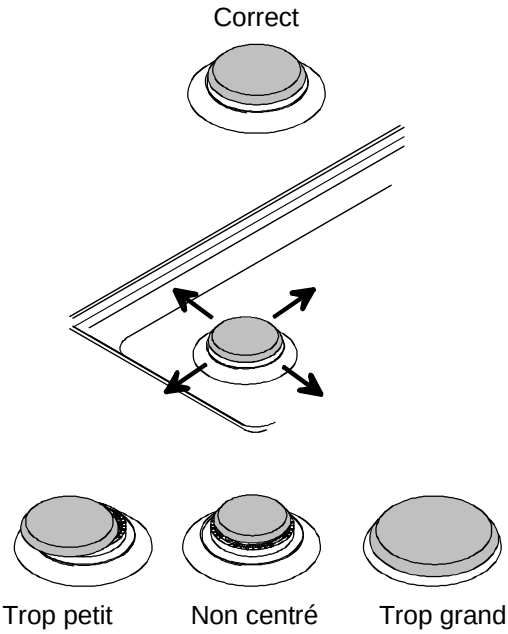


A—Grille du brûleur
B—Cuve
C—Couvre-brûleur
D—Structure du brûleur

Placer les couvre-brûleurs sur la structure du brûleur

Les chevilles de la structure du brûleur conviennent à l'empreinte en dessous du couvre-brûleur. Pour s'assurer que le couvre-brûleur est bien aligné et mis de niveau, le faire tourner autour de la structure du brûleur. Le couvre-brûleur doit être correctement fixé à la structure du brûleur afin d'en assurer le bon fonctionnement.

S'assurer que chaque structure du brûleur est recouverte d'un couvre-brûleur de taille appropriée. Le brûleur ne brûlera pas adéquatement si un couvre-brûleur est placé sur une structure dont la taille ne lui convient pas.



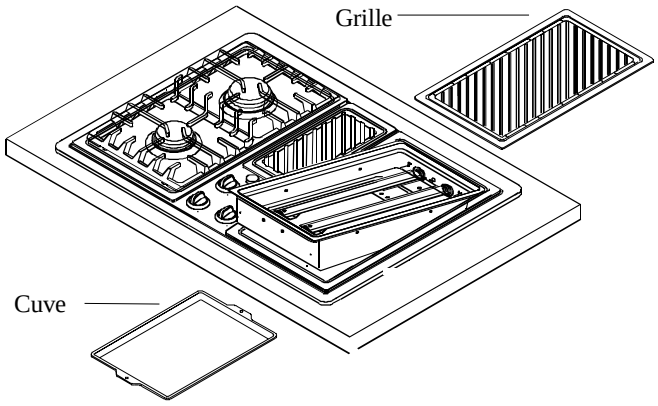
Structure du brûleur

6. Allumer le brûleur. Une flamme correctement réglée est bleue et nette, et présente un cône bien défini d'environ 0,5 pouce (13 mm) de long.
   - Si la flamme se détache du brûleur ou est bruyante, ou si elle est jaune et ne garde pas sa forme, voir la partie « Réglage de la flamme du brûleur ».
7. Replacer la grille du brûleur lorsque la flamme est bien réglée.

Grille Smoke Control Grill™

Installer du côté droit seulement.

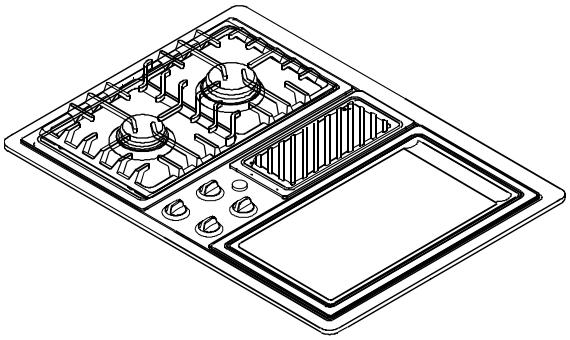
1. Tourner les commandes à « *OFF* » (arrêt).
2. Retirer la grille du module.
3. Placer la cuve de récupération de graisse dans le compartiment.
4. Placer l'extrémité du module dans le compartiment de la plaque de cuisson en plaçant les obturateurs d'air face à l'arrière du compartiment. Abaisser l'avant du module dans le compartiment.
5. Placer la grille sur le module.



Installation du Grille Smoke Control Grill™

Installation du gril

1. Tourner les commandes à « *OFF* » (arrêt).
2. Installer le module conformément à la section « Installation du module de la grille Smoke Control Grill™ ».
3. Avec la cuve de récupération de graisse tournée vers l'arrière de la plaque de cuisson, placer le plat du gril au-dessus du brûleur.
   - Pour enlever le module du gril, tourner les commandes à « *OFF* » (arrêt) et procéder à l'inverse des étapes indiquées ci-haut.



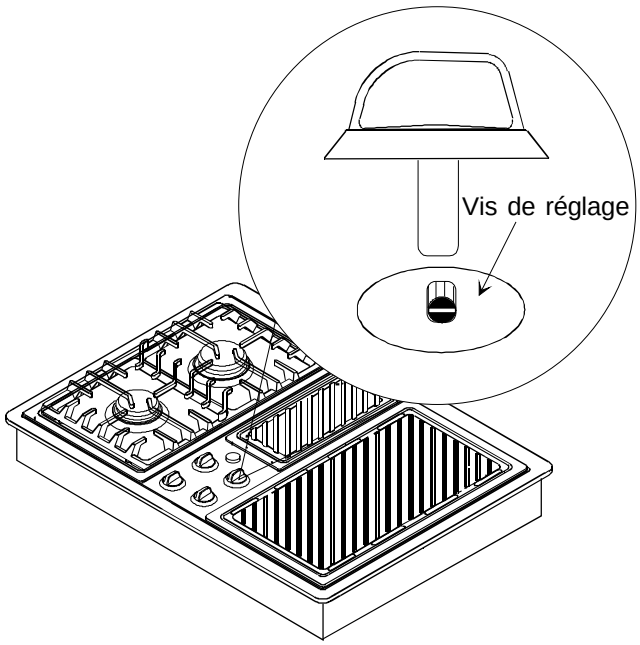
Installation du gril

Retrait des modules

1. Tourner les commandes à « *OFF* » (arrêt). S'assurer que le module a refroidi.
2. Le soulever doucement à l'aide de l'attache se trouvant à l'avant du module.
   - Ne pas trop soulever le module. Cela pourrait endommager les orifices.
3. Tirer le module vers l'avant de la plaque de cuisson et le soulever doucement.

Réglage de la hauteur de la flamme basse du brûleur de surface

1. Pousser sur le bouton et le tourner jusqu'à la position « *LITE* » (allumage).
   - Le brûleur produit une étincelle jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.
2. Régler la flamme à feu doux.
3. Retirer le bouton de réglage.
4. En tenant la tige de la soupape en position stationnaire, tourner la vis au centre de la tige de commande du brûleur jusqu'à ce que la flamme soit réglée.
   - Utiliser un tournevis à petite lame.
5. Replacer le bouton de commande du brûleur.
6. Tourner le bouton de commande aux positions « *ON* » (marche) et « *OFF* » (arrêt) pour vérifier la flamme.
7. Si la flamme est trop basse, elle peut être facilement éteinte par un courant d'air, l'ouverture ou la fermeture d'une porte, une conduite d'air chaud ou froid, un ventilateur de plafond, etc.



Réglage de la hauteur de la flamme basse du brûleur de surface

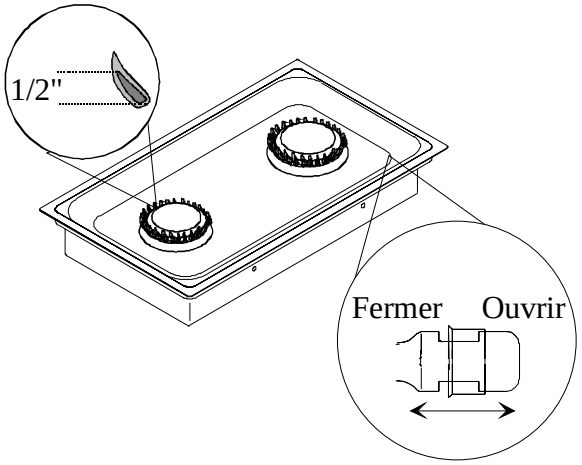
Réglage des caractéristiques de la flamme du brûleur de surface

Le brûleur devrait s'allumer dans les 4 secondes. Une flamme correctement réglée est bleue et présente un cône bien défini d'environ ¼ à ½ pouce (0,64 à 1,3 cm) de long. Il est normal que la flamme soit jaune lorsque du gaz propane/GPL est utilisé.

- Si la flamme se détache du brûleur ou est bruyante, retirer le module et réduire l'apport d'air au brûleur en fermant l'obturateur.
- Si la flamme est jaune et ne garde pas sa forme, retirer le module et augmenter l'apport d'air au brûleur au niveau de l'obturateur.

Réglage des caractéristiques de la flamme du brûleur

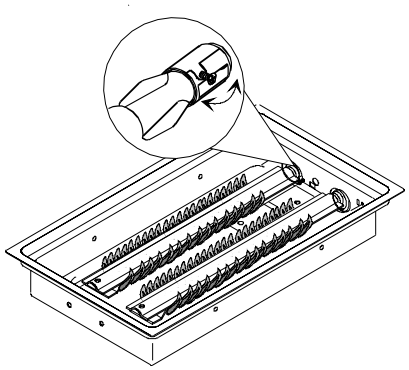
1. Tourner les boutons de commande à la position « *OFF* » (arrêt).
2. Retirer les couvre-brûleurs et la grille du module.
3. Retirer le module conformément aux directives de la section « Retrait du module ».
4. Localiser les obturateurs d'air à l'arrière du module.
5. Régler chaque obturateur d'air avec un petit tournevis.
   - Faire glisser l'obturateur d'air jusqu'à ce qu'il soit ouvert d'environ 0,125 po (3 mm).
6. Replacer le module conformément aux directives de la section « Installation du module de brûleur » et vérifier le réglage de la flamme.
7. Replacer la grille du brûleur lorsque la flamme est bien réglée.



Régler chaque obturateur d'air avec un petit tournevis

Régler la flamme du brûleur de la cartouche de la grille

1. Tourner les commandes à la position *OFF*.
2. Retirer la grille ou la plaque chauffante de la cartouche si nécessaire.
3. Retirer la cartouche tel qu'indiqué dans la rubrique *Retrait de la cartouche*.
4. Repérer les obturateurs d'air à l'arrière de la cartouche et desserrer la vis de verrouillage de l'obturateur d'air pour ouvrir ou fermer celui-ci. Ouvrir l'obturateur d'air pour augmenter le débit d'air ou fermer l'obturateur pour réduire le débit d'air.
   - Serrer la vis de verrouillage de l'obturateur d'air après le réglage.
5. Remettre la cartouche en place tel qu'indiqué dans la rubrique *Installation de la cartouche de la grille de contrôle de la fumée* et vérifier si la flamme est adéquate.



Régler la flamme du brûleur de la cartouche de la grille

Allumage du brûleur sans électricité

S'il n'y a pas de courant, allumer le brûleur avec une allumette. Ne pas allumer la grille ou le gril en l'absence de courant.

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessure ou de dommages matériels en raison d'un incendie ou d'une fumée excessive, ne pas utiliser la grille, le gril ou la rôtissoire en l'absence de courant. La ventilation doit être mise en marche pour évacuer la fumée et les vapeurs.

1. Tenir une allumette enflammée à 0,5 po (13 mm) de la tête du brûleur.
2. Pousser et tourner le bouton de commande du brûleur à la position « *LITE* » (allumage).
   - Éloigner la main pendant que le brûleur s'allume.
3. Tourner le bouton de commande du brûleur à la position « *OFF* » (arrêt) lorsque terminé.

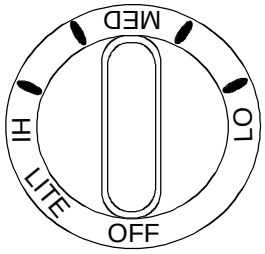
Fonctionnement

Modules des brûleurs

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessures graves, de dégâts matériels ou d'incendie, ne pas laisser les brûleurs de surface sans surveillance pendant le fonctionnement. La graisse et les éclaboussures peuvent déclencher un incendie.

1. Pousser et tourner le bouton de commande du brûleur à la position « *LITE* » (allumage).
   - Le brûleur s'allume.
   - Le brûleur produit des étincelles jusqu'à ce qu'il ne soit plus à la position « *LITE* ».
   - La commande du brûleur de surface ne s'arrête pas à chaque réglage. Voir les réglages ci-dessous.
2. Lorsque la cuisson est terminée, tourner les commandes en position « *OFF* ».



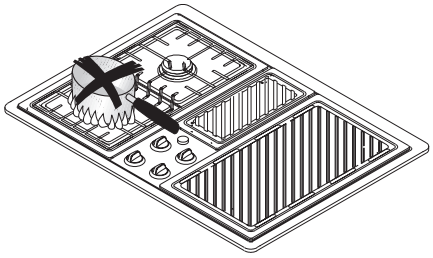
Bouton de commande de l'élément de surface

Allumage retardé

Le brûleur doit s'allumer dans un délai de 4 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de 4 secondes, tourner le bouton de commande à la position « OFF » (arrêt) et suivre les directives des rubriques « Installation des modules ». Essayer d'allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, appeler un prestataire de service après-vente agréé. l'intérieur ni à proximité du revêtement intérieur du four.

Réglage de taille de la flamme du brûleur

- Tout en tournant le bouton de commande, surveiller la flamme du brûleur.
- La taille de la flamme du brûleur doit correspondre à celle du plat. Ne pas laisser la flamme dépasser les extrémités du plat. Une flamme qui dépasse les extrémités d'un plat peut causer des brûlures, rendre la poignée chaude ou brûler les vêtements.



Réglage de taille de la flamme du brûleur

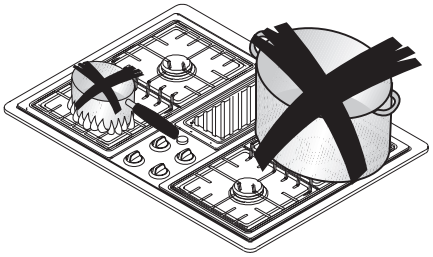
Plats de cuisson

Pour des résultats optimums, utiliser un plat approprié.

Caractéristiques des matériaux des plats

Type	Réponse de la température	Utilisation
Aluminium	Chauffe et refroidit rapidement	Friture, braisage, rôtissage
Fonte	Chauffe et refroidit lentement	Cuisson à feu doux, friture
Cuivre avec étain	Chauffe et refroidit rapidement	Gastronomie, sauces au vin, plats aux oeufs
Métal émaillé	Selon le métal de base	Cuisson à feu doux
Vitro-céramique	Chauffe et refroidit rapidement	Cuisson à feu doux
Acier inoxydable	Chauffe et refroidit à une vitesse modérée	Soupes, sauces, légumes, cuisson générale

- Utiliser un plat de taille appropriée. Ne pas utiliser de plats qui dépassent l'élément de plus d'un pouce (25 mm).



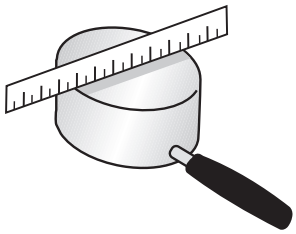
Utiliser un plat de taille appropriée

- Manipuler avec soin les plats de cuisson émaillés. Certains verres, la faïence et autres plats émaillés peuvent se casser lors de changements soudains de températures.
- Les poignées des plats ne doivent pas être desserrées ni cassées, ni assez lourdes pour faire incliner
  le plat.
- Ne pas utiliser de wok avec un support annulaire.

Woks

Pour éviter le basculage, utiliser un récipient à fond plat. Déterminer si le plat possède un fond plat.

1. Faire tourner une règle le long du fond du récipient. S'il n'est pas plat, des écarts entre le fond du récipient et le rebord de la règle apparaîtront.
2. Une petite rainure ou marque sur le récipient n'affecte pas les durées de cuisson. Cependant, s'il y a un écart, des cernes ou que le fond du récipient est inégal, la cuisson est inefficace et dans certains cas, l'eau ne bouillera pas.



Déterminer si le plat possède un fond plat

Grille de contrôle de la fumée

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessures graves, de dégâts matériels ou d'incendie, ne pas laisser les brûleurs de surface sans surveillance pendant le fonctionnement. La graisse et les éclaboussures peuvent déclencher un incendie.

Important

Pour éviter tout risque de dégâts matériels, ne pas utiliser de plats de cuisson métalliques sur la grille.

1. Avant d'utiliser la grille pour la première fois, la laver dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et laisser sécher. Donner un coup d'éponge imbibée d'huile de cuisson sur la surface de la grille pour empêcher la nourriture de coller (ne pas utiliser de graisse végétale ou de beurre). Laisser l'huile de cuisson sur la surface de la grille.
2. Couper l'excédent de gras de la viande pour empêcher le risque de fumée et de flambées soudaines.
3. Pousser et tourner vers l'avant les boutons de commande droits arrière et avant du brûleur à la position « *LITE* » (allumage).
   - Le brûleur produit des étincelles jusqu'à ce que le bouton de commande ne soit plus à la position « *LITE* ».
   - La commande du brûleur de surface ne s'arrête pas à chaque réglage.
   - Le ventilateur fonctionne à faible vitesse. Régler si nécessaire.
4. Préchauffer la grille pendant environ 10 minutes pour rehausser la saveur des aliments grillés sur charbon de bois.
   - Ne pas faire chauffer la grille durant une période de temps prolongée sur le réglage *HI* (élevée) sans nourriture. Les températures extrêmes peuvent altérer le revêtement antiadhésif du métal.
   - Ne pas faire chauffer la nourriture avant le rôtissage à moins qu'elle ne soit immédiatement placée sur la grille.
5. Placer la nourriture sur la grille.
   - Vérifier si la viande est cuite avant de la retirer de la grille. La viande est souvent dorée à l'extérieur, mais non cuite à l'intérieur.
   - Si la viande commence à cuire trop rapidement à l'extérieur, réduire la chaleur de la grille.

6. Lorsque la cuisson est terminée, tourner la commande en position « *OFF* » (arrêt).
7. Nettoyer le plat de la grille et la grille de contrôle de fumée.
   - Nettoyer le plat de la grille avec de l'eau et du savon.
   - Nettoyer la grille de contrôle de fumée dans le lave-vaisselle ou avec de l'eau et du savon.
   - Toujours utiliser des articles de cuisine en bois, en caoutchouc dur ou en nylon sur les finis non-adhérants conventionnels.
   - Ne pas nettoyer le brûleur du gril. La saleté sur le brûleur brûlera automatiquement lors d'usages ultérieurs.

Gril

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessures graves, de dégâts matériels ou d'incendie, ne pas laisser les brûleurs de surface sans surveillance pendant le fonctionnement. La graisse et les éclaboussures peuvent déclencher un incendie.

Important

Pour éviter tout risque de dégâts matériels, ne pas utiliser de plats de cuisson métalliques sur la grille.

1. Avant d'utiliser le gril pour la première fois, le laver dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et laisser sécher. Donner un coup d'éponge imbibée d'huile de cuisson sur la surface du gril pour empêcher la nourriture de coller (ne pas utiliser de graisse végétale ou de beurre). Laisser l'huile de cuisson sur la surface du gril.
2. Pousser et tourner vers l'avant les boutons de commande droits arrière et avant du brûleur à la position « *LITE* » (allumage).
   - Le brûleur produit des étincelles jusqu'à ce que le bouton de commande ne soit plus à la position « *LITE* ».
   - La commande du brûleur de surface ne s'arrête pas à chaque réglage.
   - Le ventilateur tourne à faible vitesse. Régler si nécessaire.
3. Placer la nourriture sur le gril.
   - Ne pas laisser le plat du gril se remplir de graisse. Nettoyer après chaque usage.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tourner la commande en position « *OFF* ».
5. Nettoyer le gril et le plat qui l'accompagne.
   - Ne pas nettoyer l'élément du gril. La saleté sur l'élément brûlera automatiquement lors d'usages ultérieurs.
   - Toujours utiliser des articles de cuisine en bois, en caoutchouc dur ou en nylon sur les revêtements antiadhésifs conventionnels.

Ventilateur d'aération

Un ventilateur à vitesse réglable est intégré au centre de la plaque de cuisson. Il se trouve sous la zone de ventilation et est nécessaire pour supprimer les vapeurs de cuisson, les odeurs et la fumée.

1. Tourner la commande du ventilateur au réglage désiré.
   - Le ventilateur se met automatiquement en marche à faible vitesse lors de l'utilisation de la grille ou du gril. Sa vitesse peut être augmentée manuellement jusqu'à une vitesse élevée. Le ventilateur ne peut être éteint pendant que la grille ou le gril.
   - Le ventilateur peut être utilisé durant toute cuisson ou pour aérer l'aire de cuisson.
   - Nettoyer les conduits de ventilation souvent. La graisse ne doit pas s'accumuler sur les conduits ou le filtre.
2. Tourner le bouton de commande du ventilateur à « *OFF* » (arrêt) lorsque l'utilisation est terminée.

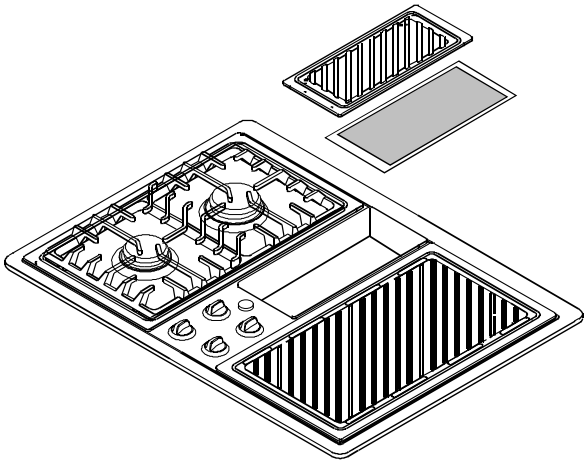
Bouton de commande du ventilateur d'aération

Retrait du filtre du ventilateur

1. Soulever le couvercle du filtre pour retirer le filtre du ventilateur.
   - Le filtre de la conduite est soulevé hors du ventilateur.
2. Nettoyer et réinstaller le filtre et le couvercle du ventilateur.
   - Laver au lave-vaisselle ou avec un linge humide et de l'eau savonneuse.

⚠ MISE EN GARDE

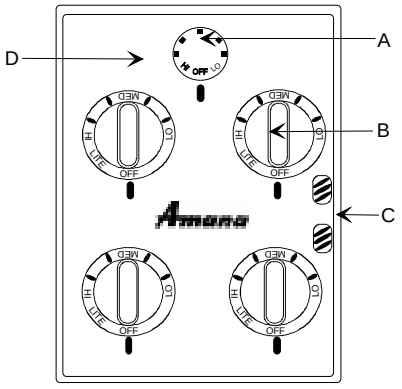
Pour éviter tout risque de dommages causés par la fumée ou le feu, ne pas faire fonctionner la plaque de cuisson sans le filtre.



Retrait du filtre du ventilateur

Retrait du panneau en verre et du joint

1. Tirer les boutons hors des tiges pour enlever le panneau en verre.
2. Soulever la vitre hors du tableau de commande.
3. Soulever le joint hors du tableau de commande.
4. Replacer le joint et les boutons après le nettoyage.
   - Nettoyer conformément aux directives « Surfaces de cuisson » de la section « Nettoyage de la plaque de cuisson ».
   - Bien sécher le joint avant de le replacer.



A—Bouton de commande du ventilateur
B—Bouton de commande du brûleur
C—Joint
D—Panneau en verre

Nettoyage Retrait du panneau en verre et du joint

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure ou de décès, s'assurer que la plaque de cuisson a été correctement mise à la terre et toujours la débrancher de la source d'alimentation principale avant le nettoyage.

Pièce	Produits	Indications
Chapeaux et grilles de brûleurs	Eau savonneuse	Laisser refroidir avant de nettoyer. Les nettoyages fréquents à l'eau savonneuse à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif permettent d'espacer les nettoyages en profondeur. Veiller à bien sécher.
Chapeaux et grilles de brûleurs difficiles à nettoyer	½ tasse d'ammoniaque	Placer les chapeaux et les grilles de brûleurs dans un sac en plastique avec ½ tasse d'ammoniaque. Ne pas verser l'ammoniaque dans le sac. L'ammoniaque doit rester dans la tasse. Pour éviter que les grilles ne rouillent, ne pas les faire tremper dans l'ammoniaque. Fermer hermétiquement le sac et laisser l'ammoniaque agir jusqu'au lendemain. Au moment d'ouvrir le sac, détourner le visage pour éviter de respirer les vapeurs d'ammoniaque ou leur contact avec les yeux. Enlever les articles du sac en plastique et rincer. Nettoyer en suivant les indications précédentes.
Gril et grille	Savon et tampon à récurer non abrasif ou lave-vaisselle	Laver au lave-vaisselle ou avec un linge humide et de l'eau savonneuse. Si nécessaire, nettoyer avec des tampons ou des produits nettoyants non abrasifs. Rincer et sécher.
Boutons de commande	Savon doux et eau	Enlever les boutons. Les laver avec douceur, sans les faire tremper. Les sécher et les remettre en place en veillant à les placer de façon à ce que la partie plate de l'orifice du bouton corresponde à la partie plate de la tige.
Surfaces de cuisson	Eau et savon	Nettoyer la plaque de cuisson, les boutons, le tableau de commande et le joint sous les boutons de commande avec un linge humide et de l'eau savonneuse. Si nécessaire, nettoyer avec un produit ou un tampon non-abrasif. Bien sécher pour empêcher la surface de rouiller. Ne pas utiliser de poudre à récurer, de produits nettoyants pour le four, de tampons à récurer ou de tampons en laine d'acier. Le joint situé sous les boutons de commande peut être retiré pour le nettoyage.
Couvercle et filtre du ventilateur	Eau et savon, ou lave-vaisselle	Le ventilateur doit être éteint avant d'enlever le couvercle ou le filtre. Nettoyer le couvercle et le filtre avec un linge humide et de l'eau savonneuse. Pour la graisse ou la saleté incrustées, rincer avant de nettoyer. Rincer et sécher. Le couvercle et le filtre peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle. Toujours les replacer avant de faire fonctionner la surface de cuisson.

Garantie

Amana® APPAREILS DE CUISSON AMANA® (sauf les fours encastrés)
GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN
GARANTIE LIMITÉE PENDANT LA DEUXIÈME ANNÉE SUR TOUTES LES PIÈCES
GARANTIE LIMITÉE ENTRE LA TROISIÈME ET LA CINQUIÈME ANNÉE SUR LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE, LES ÉLÉMENTS DE SURFACE ÉLECTRIQUES OU LES BRÛLEURS À GAZ DE SURFACE

PREMIÈRE ANNÉE
Amana Appliances réparera ou remplacera, sans aucun frais, toute pièce (f.a.b. Amana, Iowa) s'avérant défectueuse en raison des matériaux ou de la main-d'oeuvre.

DEUXIÈME ANNÉE
Amana Appliances fournira, sans aucun frais, une pièce de rechange, pièce seulement (f.a.b. Amana, Iowa), pour tout composant s'avérant défectueux en raison des matériaux ou de la main-d'oeuvre.

TROISIÈME ANNÉE À CINQUIÈME ANNÉE
Amana Appliances fournira, sans aucun frais, une surface de cuisson en vitrocéramique de rechange, pièce seulement (f.a.b. Amana, Iowa), s'avérant défectueuse en raison des matériaux ou de la main-d'oeuvre.

TROISIÈME ANNÉE À CINQUIÈME ANNÉE
Amana Appliances fournira, sans aucun frais, des éléments de surface électriques ou des brûleurs de surface à gaz de rechange, pièce seulement (f.a.b. Amana, Iowa), s'avérant défectueux en raison des matériaux ou de la main-d'oeuvre.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE:
- Remettre toute pièce défectueuse à un technicien agréé par Amana.
- Fournir une preuve d'achat (récépissé de vente).
- Procéder à l'entretien normal, y compris le nettoyage tel qu'indiqué dans le manuel du propriétaire.
- Remplacer les composants tel qu'indiqué dans le manuel du propriétaire.
- Faciliter l'accessibilité à l'appareil lors des réparations.
- Payer le supplément lorsque le technicien doit procéder à une réparation en dehors des heures d'ouverture normales.
- Payer les frais de visite relativement à l'installation de l'appareil et à l'éducation du consommateur.
- Payer les frais de main-d'oeuvre et de déplacement du technicien en vertu des dispositions limitées de la garantie.

CE QUI N'EST PAS COUVERT:
- L'entretien normal et le nettoyage du produit.
- Les ampoules électriques.
- Les dommages subis pendant l'installation et l'expédition.
- Toute reconstruction qui ne constitue pas une réparation couverte par la garantie.
- Les pannes causées par ce qui suit :
  - Service après-vente non autorisé.
  - Accumulation de graisse ou autre substance en raison d'un entretien ou un nettoyage inadéquat.
  - Endommagement accidentel ou intentionnel.
  - Mauvaise connexion du gaz ou de l'électricité.
  - Désastre naturel.
  - Utilisation inadéquate de casseroles, récipients ou accessoires qui peuvent endommager le produit.

LIMITES DE LA GARANTIE:
- Commence à la date de l'achat original.
- Les produits utilisés à des fins commerciales ou locatives ne sont pas couverts par cette garantie.
- S'applique à un appareil utilisé aux États-Unis ou au Canada si cet appareil est approuvé par l'Association canadienne de normalisation en quittant l'usine.
- Toute réparation doit être effectuée par un technicien agréé par Amana.
- Les ajustements sont couverts durant la première année seulement.

LA GARANTIE EST NULLE ET NON AVENUE SI:
- La plaque du numéro de série est illisible.
- L'appareil a été modifié par l'utilisateur.
- L'appareil est utilisé ou installé de façon incorrecte.

EN AUCUN CAS AMANA APPLIANCES N'EST RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES*

*Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pourriez bénéficier d'autres droits qui varient selon l'état ou la province où vous demeurez. Par exemple, certains états ou provinces ne permettant pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, cette exclusion ne s'applique pas forcément à votre cas.

Pour toutes questions concernant ce qui précède ou pour connaître l'adresse du technicien agréé par Amana le plus proche, contacter :

Amana Appliances
2800 220th Trail
Amana, Iowa 52204
États-Unis
1-800-843-0304 aux États-Unis
1-319-622-5511 de l'extérieur des États-Unis

Part No. 36-31890101-0
Printed in U.S.A. 12/98

www.amana.com

© 1998 Amana Appliances
Amana, Iowa 52204